

## LENZA: LA FRANCIACORTA A DUE MANI: Bollicine di Qualit  e Agricoltura Eroica. A Coccaglio (Bs)

E' piccola (per dimensione) ma grande azienda per qualit , e nasce nel 1964 grazie all'opera paziente di ricostruzione dei vigneti e la messa a dimora di vitigni in forma dall'allevamento a pergola, ad opera della famiglia Lenza di Coccaglio (Bs). La giacitura e l'esposizione dei vitigni sono posti su terreni terrazzati, attorno ai 325 - 375 m. slm.

Quattro ettari di terreno pazientemente ricavati dove la roccia affiora frequentemente frammista al conglomerato indurito dai millenni, la particolare natura del suolo, l'ottima esposizione e le cure appassionate di una gestione interamente familiare riescono a dare corpo ed anima ad un Franciacorta eccellente, ricco di sfumature e di percezioni inconfondibili apprezzate particolarmente dagli intenditori per finezza ed eleganza che, sin dalla prima presentazione avvenuta nel 1973 riconoscono al Franciacorta Lenza una spiccata personale tipicit .

Lenza,   sinonimo di qualit  e tipicit , infatti:

-   la prima azienda in franciacorta a produrre Franciacorta Ros  e il Franciacorta Extra Brut.
- Inoltre, la tipologia della coltivazione delle uve   unica in franciacorta con la pergola trentina.
- La stabilizzazione dei vini avviene in modo naturale (bio-naturali),
- la pulizia enologica avviene per decantazione,
- la filtrazione solo all'imbottigliamento;
- l'identificazione organolettica e sensoriale   netta e distinguibile in ogni vino.

Elementi questi di distinzione che rendono l'Azienda Lenza diversa dalle altre aziende della Franciacorta, per qualit  e tipicit .

Ecco sinteticamente La produzione di Lenza Franciacorta:

  Franciacorta Docg Brut - Chardonnay 100%.

Paglierino con riflessi verdognoli, delicato profumo di lievito fine e pulito. Gusto sapido, piacevolmente fresco. Vino da tutto pasto.

Si abbina ottimamente a risotti, portate di pesce e carni bianche.

  Franciacorta Docg Extra Brut - Chardonnay 90%, pinot bianco 10%.

Paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet sottile e netto molto fine, minerale. Gusto leggermente amarognolo, piacevolmente acidulo, assolutamente secco, aristocratico. Ottimo come aperitivo.

  Franciacorta Cremant Brut - Chardonnay 100%.

Paglierino carico con riflessi verdognoli. Deciso profumo di lievito. Gusto pieno, sapido, morbido e armonico.

Ottimo aperitivo. Ideale a tutto pasto. Eccezionale con paste al forno, risotti e piatti a base di pesce.

  Franciacorta Docg Ros  Brut - 100% pinot nero.

Bouquet finissimo nel quale emergono i profumi primari caratteristici del pinot nero. Il sapore   fresco, vivace, leggermente acidulo con una vena di rotondit  persistente.

Partner ideale del pesce e degli altri "frutti" del mare. Si sposa meravigliosamente con i crostacei.

  Franciacorta Docg Demi Sec - Chardonnay 100%.

Paglierino con riflessi dorati. Profumo delicato e gusto morbido. Servito con pasticceria secca, crostate alla frutta e focacce dolci, esalta la delicatezza dei sapori. Ottimo anche fuori pasto, con formaggi piccanti e stuzzichini.

  Franciacorta Docg Dosaggio Zero Millesimato - Chardonnay 90%, pinot bianco 10%.

Paglierino carico con riflessi dorati, delicato profumo di lievito molto fine e pulito con sfumati sentori di miele. Gusto sapido, elegante, ampio, composito.

Vino da tutto pasto. Accompagna mirabilmente tutti i piatti leggeri, eccellente con portate complete a base di pesce.

N.B. questa   la nuova bottiglia con le nuove etichette, tutto in funzione della maggiore attenzione alla qualit  del vino e alla tutela dell'ambiente (purezza del vetro, degradabilit  dell'etichetta, forma anatomica della bottiglia).

Si Consigliamo la vista in azienda, prenotando scrupolosamente.

Azienda Agricola Lenza Di Lenza Vittorio

Via Sul Montorfano,27

25030 Coccaglio

Tel: 030.7722289

Sito internet: [www.lenzafranciacorta.it](http://www.lenzafranciacorta.it)

e-mail: [lenzagricola@virgilio.it](mailto:lenzagricola@virgilio.it)

