

Qualità confermata per i Vini CVCG Cooperativa Vitivinicola Cellatica - Gussago



DUE i Franciacorta premiati con medaglia d'argento al prestigioso International Taste Awards

Prime grandi soddisfazioni per la CVCG Cooperativa Vitivinicola di Cellatica - Gussago, oggi guidata dal Presidente Mauro Tognoli, il lavoro intrapreso e la nuova linea direzionale tesa ad un miglioramento sempre più attento alla qualità, è stata confermata dall'aggiudicazione di due medaglie d'argento per l'ottima qualità dei vini presentati al concorso internazionale ITA International Taste Awards, dove una giuria esperta ha assegnato i prestigiosi riconoscimenti.

**Due i vini premiati con medaglia d'argento:
il Franciacorta D.O.C.G. Riserva dosaggio zero 2012
e Franciacorta D.O.C.G. brut Satèn millesimato 2013**

Quella della CVCG Cooperativa Vitivinicola di Cellatica Gussago è una realtà della viticoltura bresciana ricca di

storia e tradizione che con la nuova presidenza vuole rilanciare un'immagine moderna e al passo con i tempi, attenta ad offrire una qualità sempre migliore per l'intera linea che vede tra i protagonisti il territorio di Cellatica e della Franciacorta.

Dal 1979, tra i primi produttori della zona, la Cooperativa ha iniziato la conversione dei vigneti per la produzione del Franciacorta, che oggi ha raggiunto livelli di qualità riconosciuti da clienti e esperti del settore, come testimoniato proprio dall'aggiudicazione di queste prestigiose medaglie.

Conferme e nuovi stimoli che spingeranno la CVCG Cooperativa Vitivinicola di Cellatica Gussago ad impegnarsi ancor più per valorizzare il territorio e per raggiungere una qualità sempre migliore.

UVAGGIO
Chardonnay 100%
AFFINAMENTO
SUI LIEVITI
65 mesi
TEMPERATURA
DI SERVIZIO
10°C
CATEGORIA
Franciacorta D.O.C.G.

Franciacorta Riserva, prodotto solo nelle migliori annate e con un lungo invecchiamento sui lieviti.

La definizione Dosaggio Zero indica l'assenza di zuccheri durante il procedimento di sboccatura.

Franciacorta
D.O.C.G.
RISERVA
DOSAGGIO
ZERO 2012



UVAGGIO
Chardonnay 100%
AFFINAMENTO
SUI LIEVITI
46 mesi
TEMPERATURA
DI SERVIZIO
10°C
CATEGORIA
Franciacorta D.O.C.G.

Nelle migliori annate viene selezionato questo Satèn dal perlage nobile e finissimo, persistente, quasi cremoso, il colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli, deciso profumo di lievito accompagnato da delicate note di frutta secca e spezie. Piacevolmente sapido e morbido.

Franciacorta
D.O.C.G.
BRUT SATEN
MILLESIMATO
2013

