

# Derbusco Cives

Italia - Lombardia - Erbusco (BS)



*Derbusco Cives*  
*Franciacorta*

**Proprietà / Fondatori** Luigi Dotti, Stefano Pedrotti, Dario e Giuseppe Vezzoli, Maria Paola Redoglio

**Inizio Attività** 2004

**Vitivinicultura** Tradizionale

**Ettari** 8

**Bottiglie prodotte** 65.000

FRANCIACORTA BRUT BLANC DE  
BLANC

**100% Chardonnay**

**Zona di produzione:** Franciacorta Erbusco

**Terreno:** sassoso

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** prodotto esclusivamente con uve chardonnay e utilizzando solo il primo fiore della pigiatura

**Affinamento:** da 40 a 48 mesi a contatto con i lieviti

**Colore:** giallo paglierino con riflessi dorati

**Profumo:** il profumo avvolge con la sua complessità, aprendosi con agrumi e fiori bianchi, seguiti da note più evolute di frutta gialla matura, nocciola e lievito

**Sapore:** gusto è armonico e rotondo, sostenuto da una acidità molto fresca e da un perlage elegante che accarezza a lungo il palato

**Grado Alcolico:** 12,5% vol



Cinque amici a cena una sera: così inizia il progetto Derbusco Cives che dal nome stesso vuole dimostrare l'attaccamento al territorio e alla tradizione, seppure giovane, della Franciacorta. Il battesimo dell'azienda è stato di fatto nella primavera del 2010 quando le prime bottiglie, sboccate alla fine del 2009, sono state poste in commercio dando inizio così a questa nuova avventura. Dai 6 ettari condotti ad Erbusco nascono 7 Franciacorta, tutti dosati al minimo e con una permanenza sui lieviti molto maggiore di quanto previsto dal disciplinare del consorzio. Il tutto seguendo il metodo "Solo Uva", creato nel 2012 con il Team bresciano Enoconsulting, che inizia con la raccolta dell'uva a piena maturazione e poi pressatura soffice. Gli zuccheri naturalmente presenti nel mosto sono quindi sufficienti sia per la prima fermentazione che per la presa di spuma in bottiglia. Questi i fondamenti di Derbusco Cives, realtà nata dalla volontà di fare qualità senza compromessi che si è già imposta per la grande profondità dei suoi vini e soprattutto per la finezza delle sue bollicine.