

# 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 DOPPIO  
ERRE DI

**88% Chardonnay, 12% Pinot Nero**

**Zona di produzione:** Franciacorta Erbusco

**Terreno:** sassoso

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** per la produzione viene utilizzato solo il mosto fiore della pigiatura

**Affinamento:** una parte del vino affina in barrique e, dopo il tiraggio, matura sui lieviti da 30 a 40 mesi. Doppio Erre Di sta per Ritardato Degorgement Recentemente Degorgiato, a significare che il degorgement (ovvero la fase finale di produzione di Franciacorta), a seguito di diversi mesi di affinamento, viene appositamente ritardato per garantire a questo vino la massima freschezza

**Colore:** giallo paglierino intenso con varie reminiscenze verdoline

**Profumo:** intenso, fine e articolato con note di lievito e frutta matura (mela, pera, pesca) con un tocco di vaniglia

**Sapore:** pieno, concentrato, con bollicine non troppo invasive al palato. Morbido e piacevole nel retrogusto finale

**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.