



ELISABETTA
ABRAMI
AZIENDA AGRICOLA
FRANCIACORTA





L'AZIENDA
the company



CHI SIAMO about us

È dalle dolci ed assolate colline moreniche, affacciate sul lago d'Iseo e accarezzate da brezze fresche provenienti dalle vallate prealpine che crescono e maturano in condizioni ottimali le nostre uve.

Ad ogni tipologia di suolo il suo vigneto: 15 ettari di vigna tra Provaglio d'Iseo, Passiarano e Paderno Franciacorta, terreni da noi selezionati ed acquistati per ottenere i migliori risultati. e' infatti in vigna che nasce il miglior vino: la sapiente selezione clonale, la densità dei ceppi per ettaro, la raccolta manuale dei grappoli al giusto grado di maturazione, la bassa produzione per ceppo ed un grande attenzione al rispetto per l'ambiente.

Swathed in gentle breezes from the prealpine valleys, our grapes grow and mature in optimum conditions in the sun-drenched hills bordering Lake Iseo.

Each soil type has its own kind of vineyard: Our land is selected and acquired to attain the very best results and stretches for 15 hectares between Provaglio d'Iseo, Passiarano and Paderno Franciacorta. Excellent wine is brought to life in our vineyards through: careful vine selection, a low vine density per hectare, manual grape harvesting at peak ripeness, a low production per vine and a high degree of respect towards the environment.

Ogni fase produttiva dalla vigna alla cantina viene monitorata grazie a specifiche professionalità.

Ciò si basa su solide fondamenta di regole severissime che abbracciano ogni fase produttiva tramite un preciso senso di professionalità e tecnica. Da qui nasce la necessità di una selezione meticolosa ed accurata dei luoghi dove far crescere le viti e dei vitigni peculiari per le caratteristiche del "nostro" Franciacorta.

Grande importanza e' rivestita dalla pigiatura: solo il mosto ottenuto dalla soffice e leggera prima spremitura viene trattenuto per la produzione del nostro vino. Inoltre il frutto del nostre lavoro viene conservato nella nostra cantina di Provaglio, ben arieggiata e termocondizionata.

È con grande entusiasmo che ci prefiggiamo come unico e sincero obiettivo il raggiungimento dell'eccellenza, per offrire un prodotto nuovo, di alta qualità e ricercatezza, ma di antiche origini.

Questo faticoso cammino può essere portato a termine solo mantenendo costantemente vivo lo speciale connubio che esiste tra tradizione, tecnologia e indissolubile legame al nostro meraviglioso territorio.

Each phase of production from the vineyard to the cellar is carried out employing distinct techniques.

These techniques are based on rigid fundamentals and strict regulations which ensure that specific methods and expertise are used at each phase. The unique characteristics of our Franciacorta wine are achieved through the all-important meticulous and accurate selection of the land and of the grape variety.

Great importance is placed on the grape pressing phase: only the best must, obtained from the soft and gentle first press, is used in the production of our wine. Further to this, the product is stored in our well ventilated and thermo-conditioned wine cellar in Provaglio.

We are extremely devoted to our sole objective of achieving excellence in order to offer a new, high quality and honed product which nevertheless stems from ancient origins. For us, the summit of the mountain can only be reached when the special union that exists between tradition, technology and our fertile land is permanently kept alive and can remain intact.



FRANCIACORTA: METODO E TERRITORIO

Franciacorta: method and the area

Una storia che dura da secoli, quella del Franciacorta: un unico termine che definisce il territorio, il metodo e il vino. Gli attuali confini, compresi tra Bergamo e Brescia, coincidono con quelli del contado di età viscontea ripresi e poi confermati anche dalla Serenissima nel XV secolo e già nel XVI secolo questa zona è nota per i suoi vigneti che beneficiano del particolare clima mite del vicino lago d'iseo.

Il termine Franciacorta ci ricorda le corti franche e quando, dopo l'arrivo dei monaci cluniacensi, il territorio godette di libero scambio nel commercio (curtes francae). Oggi la Franciacorta è un patrimonio culturale e naturale carico di fascino e di attrattività.

Un territorio da scoprire, assaporare e respirare.

A history lasting since centuries, the one about Franciacorta: a sole word defining the territory, the method of production and the wine itself. The present geographic boundaries, included within Bergamo and Brescia, match the ones of the county of Viscontean age, taken and confirmed from the Serenissima Republic (Venice) in the XV century. In the XVI century this area is already known for its own vineyards, that benefit from the mild climate, specific of Iseo lake. The term Franciacorta recalls the Frank courts and, after the arrival of the Cluniacenses monks, the territory enjoyed the free trade (curate francae). Nowadays Franciacorta is cultural and natural heritage, rich of charm and attractiveness. A territory to discover, to savour and to inhale.

LA FILOSOFIA BIOLOGICA

organic philosophy

"Viticultura Biologica" significa non alterare la vita della vite nella campagna, operando solo con sostanze che si trovano in natura o tratte da processi semplici.

Lo facciamo attraverso quattro semplici passi:

Prevenzione: garantendo la biodiversità, la vite può crescere in un suolo ricco di vita costruendo una maggiore resistenza alle malattie. Lasciando crescere l'erba tra i filari si sviluppa un microclima che permette a molte specie di insetti di contrastare la proliferazione dei parassiti.

Nutritivo: Con l'ausilio di batteri benefici, la vite può nutrirsi in modo naturale delle sostanze minerali presenti nel suolo.

Difesa: I trattamenti contro i parassiti vengono effettuati solo con zolfo e rame nelle loro composizioni più semplici; contro insetti nocivi si utilizzano esclusivamente derivati naturali da piante o batteri.

Catena del freddo: Lavorando in cantina con temperature rigorosamente basse, si assicura un controllo più attento dell'evoluzione del vino e del mosto, eliminando l'utilizzo di prodotti chimici.

Adattarsi all'orologio della natura costa fatica e numerosi interventi sul campo, ma permette di portare alla luce un vino frutto della terra e della passione vera.

"Quando ho deciso di dare vita alla cantina, volevo creare un progetto che lasciasse un segno nel nostro territorio e per il nostro territorio. Dopo pochi anni dalla prima vendemmia, la conversione alla vitivinicoltura biologica ha spiccato il volo."

"When I decided to bring the cellar to life, I wanted to create a project that would leave a mark in our region and for our region. Following a few years after the first harvest, conversion to organic viticulture commenced."

Elisabetta Abrami

"Organic Viticulture" means not to alter the life in the vineyards, working only with substances found in nature or derived from simple processes. We do this through four easy steps:

Prevention: ensuring biodiversity, the vine can grow in a soil rich in life, building a greater resistance to disease. Letting the grass grow between the rows develops a microclimate that allows many species of insects to hinder, the proliferation of harmful parasites.

Nourishment: With the help of beneficial bacteria, the vine is fed in a natural way with minerals in the soil.

Defense: The treatments against pests are made only with sulfur and copper in their simplest compositions; or by using only natural derivatives from plants or bacteria.

Cold Chain: Working in the cellar with strictly controlled low temperatures, the evolution of wine and must is carefully scrutinized, avoiding the use of chemicals.

Adapting to the clock of nature is hard and many interventions are needed in the vineyards, but it allows crafting a wine fruit of the earth and of real passion.

Franciacorta Brut Millesimato



Vitigni: 80% Chardonnay; 20% Pinot nero

Vendemmia: vendemmia manuale in cassetta

Vinificazione: in bianco, in pressa pneumatica con frazionamento qualitativo dei mosti

Decantazione: inoculo di lieviti selezionati e fermentazione in vasca di acciaio. In primavera avviene l'assemblaggio della Cuvée che successivamente all'aggiunta dello sciroppo zuccherino e del lievito da rifermentazione viene imbottigliata e coricata in catasta per la presa di spuma e il lento affinamento

Affinamento: minimo 36 mesi sui lieviti e minimo 3 mesi di post degorgement

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

ESAME SENSORIALE

Esame visivo: giallo intenso con riflessi dorati perlage molto fine e persistente

Profumo: ampio, fine, persistente e con una delicata e un'elegante nota di vaniglia

Sapore: avvolgente, complesso, pieno, accattivante e persistente

Abbinamenti: accompagna ottimamente primi piatti delicati e a base di pesce

Grape Variety: 80% Chardonnay; 20% Pinot noir

Grape Harvest: strictly manual and in wooden crates

Wine-making/Vinification: white winemaking (skin is separated from the juice during fermentation) in pneumatic press with qualitative splitting up of the musts

Decantation (Primary fermentation): addition of selected yeasts and fermentation in stainless steel tanks. The cuvée is made in the Spring. After the addition of sugar syrup and yeast for secondary fermentation, it is bottled and stacked on its side to aid refermentation and slow refinement

Refinement: at least 36 months on the yeasts and a minimum of 3 months post dégorgement

Alcoholicity: 12.5% vol.

SENSORY EXAMINATION

Visual inspection: intense yellow with golden reflections, extremely fine and persistent perlage

Fragrance: ample, delicate, with elegant scents of yeast and with a light and pleasant note of vanilla

Taste: embracing, full, complex, captivating and persistent

Food-matching: great with delicate main courses and fish based ones

Franciacorta Satèn Millesimato



Vitigni: 100% Chardonnay

Vendemmia: vendemmia manuale in cassetta

Vinificazione: In bianco, in pressa pneumatica con frazionamento qualitativo dei mosti

Decantazione: inoculo di lieviti selezionati e fermentazione in vasca di acciaio e piccolo parte in legno. In primavera avviene l'assemblaggio della Cuvée che successivamente all'aggiunta dello sciroppo zuccherino e del lievito da rifermentazione viene imbottigliata e coricata in catasta per la presa di spuma e il lento affinamento

Affinamento: minimo 36 mesi sui lieviti e minimo 3 mesi di post degorgement

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

ESAME SENSORIALE

Esame visivo: giallo intenso con riflessi dorati perlage molto fine e persistente

Profumo: ampio, fine, persistente, ricorda la crosta del pane con eleganti note tostate

Sapore: delicato, complesso, suadente quasi cremoso, note di fiori bianchi e frutta gialla

Abbinamenti: accompagna antipasti misti, e portate leggere

Grape Variety: 100% Chardonnay

Grape Harvest: strictly manual and in wooden crates

Wine-making/Vinification: white winemaking (skin is separated from the juice during fermentation) in pneumatic press with qualitative splitting up of the musts

Decantation (Primary fermentation): addition of selected yeasts and fermentation in stainless steel tanks. The cuvée is made in the Spring. After the addition of sugar syrup and yeast for secondary fermentation, it is bottled and stacked on its side to aid refermentation and slow refinement

Refinement: at least 36 months on the yeasts and a minimum of 3 months post dégorgement

Alcoholicity: 12,5% vol.

SENSORY EXAMINATION

Visual inspection: intense yellow with golden reflections, extremely fine and persistent perlage

Fragrance: intense and persistent, recalls bread crust with elegant toasting scents

Taste: delicate, complex, creamy, with notes of white flowers and yellow fruits

Food-matching: perfect for entrees and light courses

Franciacorta Rosè Millesimato



Vitigni: 30% Chardonnay; 70% Pinot Nero

Vinificazione: in rosato, in pressa pneumatica con leggero contatto pellicolare e frazionamento qualitativo dei mosti

Decantazione: inoculo di lieviti selezionati e fermentazione parte in vasca di acciaio e parte in botti di legno. In primavera avviene l'assemblaggio e successivamente all'aggiunta dello sciroppo zuccherino e del lievito da rifermentazione il vino viene imbottigliato ed accatatastato per la presa di spuma e il lento affinamento

Affinamento: minimo 36 mesi sui lieviti e minimo 3 mesi di post degorgement

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

ESAME SENSORIALE

Esame visivo: limpido, rosa tenue, perlage molto fine e persistente

Profumo: ampio, fine, persistente, con eleganti note di frutta rossa, dalla fragola ai frutti di bosco

Sapore: fine, complesso, pieno e persistente

Abbinamenti: accompagna piatti a base di carne, dagli antipasti a base di salumi ad arrostiti leggeri

Grape Variety: 30% Chardonnay; 70% Pinot Noir

Wine-making/Vinification: Rosé winemaking (juice is kept in contact with the dark skins long enough to assume a pinkish colour) in pneumatic press with slight skin contact and with qualitative splitting up of the musts

Decantation (Primary fermentation): addition of selected yeasts and fermentation in stainless steel tanks. The cuvée is made in Spring. After the addition of sugar syrup and yeast for secondary fermentation, it is bottled and stacked on its side to aid refermentation and slow refinement

Refinement: At least 36 months on the yeasts and a minimum of 3 months post dégorgeement

Alcoholicity: 12,5% vol.

SENSORY EXAMINATION

Visual inspection: clear, subtle pink, extremely fine and persistent perlage

Fragrance: Ample, fine, persistent with elegant notes of red fruits, from strawberry to wild-berries

Taste: fine, complex, full and persistent

Food-matching: perfect with meat based courses, from charcuterie to lights roasts

Franciacorta Pas Dosè Millesimato



Vitigni: 80% Chardonnay; 20% Pinot nero

Vendemmia: vendemmia manuale in cassetta

Vinificazione: in bianco, in pressa pneumatica con frazionamento qualitativo dei mosti

Decantazione: inoculo di lieviti selezionati e fermentazione in vasca di acciaio. In primavera avviene l'assemblaggio della Cuvée che successivamente all'aggiunta dello sciroppo zuccherino e del lievito da rifermentazione viene imbottigliata e coricata in catasta per la presa di spuma e il lento affinamento

Affinamento: minimo 24 mesi sui lieviti e senza liqueur d'expédition

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

ESAME SENSORIALE

Esame visivo: iallo intenso con riflessi dorati, perlage fine e persistente

Profumo: deciso, ampio, con evidenti note floreali e di miele

Sapore: Awvolgente, pieno, deciso, persistente

Abbinamenti: accompagna ottimamente antipasti di pesce, dalle crudità alle tempura

Grape Variety: 80% Chardonnay; 20% Pinot noir

Grape Harvest: Strictly manual and in wooden crates

Wine-making/Vinification: white winemaking (skin is separated from the juice during fermentation) in pneumatic press with qualitative splitting up of the musts

Decantation (Primary fermentation): addition of selected yeasts and fermentation in stainless steel tanks. The cuvée is made in the Spring. After the addition of sugar syrup and yeast for secondary fermentation, it is bottled and stacked on its side to aid refermentation and slow refinement

Refinement: at least 18 months on the yeasts, without liqueur d'expédition

Alcoholicity: 12,5% vol.

SENSORY EXAMINATION

Visual inspection: intense yellow with golden reflections, fine and persistent perlage

Fragrance: firm, ample, with evident scents of flowers and honey

Taste: embracing, full, firm and persistent

Food-matching: great with appetizers and with fish dishes, shellfish and main courses with meat. Ideal for an entire meal

Franciacorta Blanc de Noir Millesimato



Vitigni: 100% Pinot nero

Vendemmia: vendemmia manuale in cassetta

Vinificazione: in bianco, in pressa pneumatica con frazionamento qualitativo dei mosti

Decantazione: inoculo di lieviti selezionati e fermentazione in vasca di acciaio. In primavera avviene l'assemblaggio della Cuvée che successivamente all'aggiunta dello sciroppo zuccherino e del lievito da rifermentazione viene imbottigliata e coricata in catasta per la presa di spuma e il lento affinamento

Affinamento: minimo 30 mesi sui lieviti e minimo 3 mesi di post degorgement, senza aggiunta di liqueur d'expédition

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

ESAME SENSORIALE

Esame visivo: giallo intenso con riflessi dorati perlage molto fine e persistente

Profumo: dampio, fine, persistente, ampio con eleganti note floreali e di miele

Sapore: avvolgente, complesso, pieno, deciso e persistente

Abbinamenti: accompagna piatti a base di pesce, crostacei e secondi di carne. Ideale a tutto pasto

Grape Variety: 100% Pinot noir

Grape Harvest: strictly manual and in wooden crates

Wine-making/Vinification: white winemaking (skin is separated from the juice during fermentation) in pneumatic press with qualitative splitting up of the musts

Decantation (Primary fermentation): addition of selected yeasts and fermentation in stainless steel tanks. The cuvée is made in the Spring. After the addition of sugar syrup and yeast for secondary fermentation, it is bottled and stacked on its side to aid refermentation and slow refinement

Refinement: at least 30 months on the yeasts, without liqueur d'expédition

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

SENSORY EXAMINATION

Visual inspection: intense yellow with golden reflections, extremely fine and persistent perlage

Fragrance: firm, ample, with elegant scents of flowers and honey

Taste: embracing, full, firm and persistent

Food-matching: great with appetizers and with fish dishes, shellfish and main courses with meat. Ideal for an entire meal

Franciacorta D.O.C.G. Brut



Vitigni: 80% Chardonnay; 20% Pinot nero

Vendemmia: Vendemmia manuale in cassetta.

Vinificazione: In bianco, in pressa pneumatica con frazionamento qualitativo dei mosti.

Decantazione: inoculo di lieviti selezionati e fermentazione in vasca di acciaio.

In primavera avviene l'assemblaggio della Cuvée che successivamente all'aggiunta dello sciroppo zuccherino e del lievito da rifermentazione viene imbottigliata e coricata in catasta per la presa di spuma e il lento affinamento.

Affinamento: minimo 18 mesi sui lieviti e minimo 3 mesi di post degorgement.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

ESAME SENSORIALE

Esame visivo: giallo intenso con riflessi dorati, perlage fine e persistente.

Profumo: ampio, delicato, con evidenti sentori di lievito e con leggera e piacevole nota di vaniglia.

Sapore: Avvolgente, pieno, accattivante e persistente

Abbinamenti: aperitivo di gran classe, accompagna ottimamente piatti a base di pesce, crostacei e primi piatti delicati.

Grape Variety: 30% Chardonnay; 70% Pinot Noir

Wine-making/Vinification: Rosé wine-making (juice is kept in contact with the dark skins long enough to assume a pinkish colour) in pneumatic press with slight skin contact and with qualitative splitting up of the musts

Decantation (Primary fermentation): Addition of selected yeasts and fermentation in stainless steel tanks.

The cuvée is made in the Spring. After the addition of sugar syrup and yeast for secondary fermentation, it is bottled and stacked on its side to aid refermentation and slow refinement

Refinement: At least 24 months on the yeasts and minimum 3 months of post degorgement

Alcoholicity: 12,5% vol.

SENSORY EXAMINATION

Visual inspection: intense yellow with golden reflections, fine and persistent perlage

Fragrance: ample, delicate, with evident scents of yeast and with a light and pleasant note of vanilla

Taste: embracing, full, captivating and persistent

Food-matching: first class aperitif, great with fish dishes, shellfish and main courses



Vitigni: 100% Chardonnay

Vendemmia: vendemmia manuale in cassetta

Vinificazione: In bianco, in pressa pneumatica con frazionamento qualitativo dei mosti

Decantazione: inoculo di lieviti selezionati e fermentazione in vasca di acciaio e piccola parte in legno. In primavera avviene l'assemblaggio della Cuvée che successivamente all'aggiunta dello sciroppo zuccherino e del lievito da rifermentazione viene imbottigliata e coricata in catasta per la presa di spuma e il lento affinamento

Affinamento: Minimo 24 mesi sui lieviti e minimo 3 mesi di post degorgement

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

ESAME SENSORIALE

Esame visivo: giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente

Profumo: intenso e persistente, ricorda la crosta del pane con evidenti note tostate

Sapore: delicato, suadente quasi cremoso, ricorda la frutta matura

Abbinamenti: può accompagnare tutto un pasto, non gradisce arrosti impegnati

Franciacorta D.O.C.G. Satèn

Grape Variety: 100% Chardonnay

Grape Harvest: Strictly manual and in wooden crates

Wine-making/Vinification: White wine-making (skin is separated from the juice during fermentation) in pneumatic press with qualitative splitting up of the musts

Decantation (Primary fermentation): Addition of selected yeasts and fermentation in stainless steel tanks

The cuvée is made in the Spring. After the addition of sugar syrup and yeast for secondary fermentation, it is bottled and stacked on its side to aid refermentation and slow refinement

Refinement: At least 24 months on the yeasts and a minimum of 3 months post dégorgeement

Alcoholicity: 12,5% vol.

SENSORY EXAMINATION

Visual inspection: straw yellow with golden reflections, fine and persistent perlage

Fragrance: Intense and persistent, recalls bread crust with evident toasting scents

Taste: delicate, mellow almost creamy, recalls ripe fruit

Food-matching: can match whole meal, better not with robust roasts



Franciacorta D.O.C.G. Rosè

Vitigni: 30% Chardonnay; 70% Pinot Nero.

Vinificazione: In rosato, in pressa pneumatica con leggero contatto pellicolare e frazionamento qualitativo dei mosti.

Decantazione: Inoculo di lieviti selezionati e fermentazione parte in vasca di acciaio e parte in botti di legno. In primavera avviene l'assemblaggio e successivamente all'aggiunta dello sciroppo zuccherino e del lievito da rifermentazione il vino viene imbottigliato ed accatastato per la presa di spuma e il lento affinamento.

Affinamento: Minimo 24 mesi sui lieviti e minimo 3 mesi di post degorgement.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

ESAME SENSORIALE

Esame visivo: limpido, rosa tenue, perlage fine e persistente.

Profumo: elegante, ampio, con note che variano dalla fragola alla pesca e frutti di bosco.

Sapore: fine, pieno e persistente.

Abbinamenti: ottimo con carni bianche e rosse e a tutto pasto.

Grape Variety: 30% Chardonnay; 70% Pinot Noir

Wine-making/Vinification: Rosé wine-making (juice is kept in contact with the dark skins long enough to assume a pinkish colour) in pneumatic press with slight skin contact and with qualitative splitting up of the musts

Decantation (Primary fermentation): Addition of selected yeasts and fermentation in stainless steel tanks.

The cuvée is made in the Spring. After the addition of sugar syrup and yeast for secondary fermentation, it is bottled and stacked on its side to aid refermentation and slow refinement

Refinement: At least 24 months on the yeasts and minimum 3 months of post degorgement

Alcoholicity: 12,5% vol.

SENSORY EXAMINATION

Visual inspection: clear, subtle pink, fine and persistent perlage

Fragrance: elegant, ample, with scents varying from strawberry, to peach and mixed berries

Taste: fine, full and persistent

Food-matching: perfect with white and red meat and for a whole meal





ELISABETTA
ABRAMI
AZIENDA AGRICOLA
FRANCIACORTA



COME ARRIVARE

All'uscita del casello di Rovato, seguire le indicazioni per Iseo (4 Km ca.) poi girare a destra per Monterotondo; al bivio per Provaglio di Iseo ("Trattoria Pane e Vino") tenere la sinistra; dopo 500 metri troverete il cartello segnaletico dell'Azienda; girare a destra e salire in collina; arrivo.

HOW TO GET THERE

exit at "rovato" toll-booth, follow directions for Iseo (more or less 4 km) and then turn right for Monterotondo. At the crossroads for Provaglio d'Iseo (close to restaurant "pane e vino") keep left and after 500 mt you'll find the signpost of the winery. At that point turn right and climb up the hill: destination reached!

UFFICI: Via S. Martino, 18 - 20050 - Paderno FC (Bs) - ITALY - tel. 030.68.57.185 - fax 030.51.05.869

CANTINA: Via Fosche, 5 - 25050 - Provaglio d'Iseo (Bs) - ITALY

www.vinielisabettaabrami.it - info@vinielisabettaabrami.it

