

Visita alla cantina Guido Berlucchi del 17 maggio 2008



Ti invio alcune foto della visita della cantina Guido Berlucchi a Borgonato (BS) da parte di 45 persone dell'Università Popolare di Spinea. Era presente anche l'assessore Da Lio Giovanni. Guido Berlucchi fondatore è stato il primo in Italia coadiuvato da Franco Zuliani, enologo, a produrre nel 1961 le prime 3000 bottiglie di spumante con il metodo classico tradizionale (rifermentazione in bottiglia) riportando in etichetta per la prima volta la dicitura "Franciacorta. Da allora la Berlucchi ha fatto passi da gigante. Coltiva nella zona di Franciacorta circa 90 ettari di vigneto con vitigni quasi esclusivamente chardonnay. Il pinot bianco viene prodotto in Trentino e pinot nero nell'Oltrepò Pavese. Vengono poi trasferiti a Borgonato per la cuvée (assemblaggio). La Berlucchi produce circa il 40% dello spumante italiano con il metodo classico con una produzione annua che varia da 4 ai 5 milioni di bottiglie. La cantina totalmente interrata contiene circa 15 milioni di bottiglie che rimangono per un periodo da 2 a 4 anni ad una temperatura di 12 gradi centigradi a maturare.