



BARBA
LONGA

BARBALONGA

In **Franciacorta** alle pendici del **Monte Orfano** tra i vigneti, gli ulivi e i querceti che incorniciano la settecentesca Chiesa di Santo Stefano e del Convento della Santissima Annunciata si trova la **Società Agricola Santo Stefano** titolare del marchio **Barbalonga**

Su di un antichissimo terreno leggermente degradante e argilloso con ottimale esposizione al sole e continua ventilazione, un groviglio di sterpaglie secolari lascia il posto ad una vigna che, nel **2011** dona la sua prima uva concretizzando i grandi sacrifici e gli sforzi fatti.

Il risultato è una gamma di **Eccellenze** che sorpremono per finezza ed armonia al naso ed una bollicina di rara eleganza al gusto.

Proprietà / Fondatori:
Angelo Martinazzi

Inizio Attività:
2011

Vitivinicoltura:
convenzionale

Ettari: **12**

Bottiglie prodotte:
60.000

Indirizzo:
Via Santo Stefano n. 25 Rovato (BS)

-
info@barbalonga.it
www.barbalonga.it

BARBA
LONGA



FRANCIACORTA
BRUT DOCG

Denominazione

Franciacorta Brut D.O.C.G.

Vitigni

Chardonnay 90%
Pinot Nero 10%

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio

Maturazione

Almeno 18 mesi + 2 mesi di
bottiglia

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Colore paglierino, spuma
abbondante, perlage fine e
persistente, profumo di
frutto maturo, fragranza
di croste di pane, sapore
morbido, intenso, ampio, di
frutta tropicale.

BARBA
LONGA

FRANCIACORTA SATÈN DOCG

Denominazione

Franciacorta Satèn DOCG

Vitigni

Chardonnay 100%

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio

Maturazione

Almeno 24 mesi + 2 mesi
di bottiglia

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Colore paglierino, spuma
soffice e durevole,
perlage fine e persistente,
profumo fresco di
buona intensità, sapore
di discreta e piacevole
mineralità.



BARBALONGV



FRANCIACORTA
BRUT MILLESIMATO
DOCG

Denominazione

Franciacorta Brut Millesimato DOCG

Vitigni

Chardonnay 70%
Pinot Nero 30%

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio

Maturazione

Almeno 30 mesi + 2 mesi di
bottiglia

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Colore paglierino, spuma
abbondante, perlage molto fine e
persistente, profumo complesso con
note di frutta secca, tabacco e spezie,
sapore evoluto con note di tostato.

BARBA
LONGA

FRANCIACORTA
DOSAGGIO
ZERO DOCG

Denominazione

Franciacorta Dosaggio Zero DOCG

Vitigni

Chardonnay 90%
Pinot Nero 10%

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio

Maturazione

Almeno 24 mesi + 2 mesi di bottiglia

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Colore giallo paglierino con riflessi giallo verdognoli, spuma soffice e abbondante, perlage fine e persistente, profumo gentile, ricorda la frutta tropicale, si evidenziano delicate note evolutive, sapore elegante, complesso, ripropone le sensazioni avvertite all'olfatto.

