



## IL BORGO

Villa Franciacorta sorge a Monticelli Brusati e dista pochi chilometri dal Lago d'Iseo.

La storia di Villa, antico borgo nel cuore della Franciacorta e primo nucleo abitativo di Monticelli Brusati, si perde nella notte dei tempi.

Accreditate ricerche storiche riportano alla luce tracce di nobili famiglie che già abitavano Villa nel XV secolo. Queste famiglie si sono susseguite e tramandate nei secoli fino al 1960 quando Alessandro Bianchi, fondatore e patron della maison franciacortina, si innamora dell'antico borgo.

La storia di questa frazione medievale si ritrova ad ogni angolo dei tanti scorci che offre questo gioiello della Franciacorta, dalla strada di epoca romana che lambisce il torrente e attraversa la proprietà, l'antico pozzo che si affaccia sul viale, alle cantine interrato risalenti ai secoli passati e ancora perfettamente conservate.

La cura dell'ambiente circostante e la restaurazione dell'antico borgo sono esempi concreti di sviluppo sostenibile, filosofia di vita nella quale Villa Franciacorta crede ciecamente.

La famiglia Bianchi, cosciente di essere custode di un terroir unico, produce da sempre i suoi vini esclusivamente con le uve provenienti dai 37 ettari vitati di proprietà. Ulteriore lode alla filosofia aziendale è rappresentata dalla scelta di commercializzare unicamente Franciacorta millesimati, esaltando in questo modo le peculiarità dei propri terreni e dando la possibilità di leggere in ogni millesimo l'andamento climatico delle diverse vendemmie.

La visita del borgo Villa è un affascinante viaggio nel tempo e nei profumi che circondano l'incanto della conca naturale ai piedi del Colle Madonna delle Rosa. Ricoperto alla sommità da boschi di querce, eriche e ginepri, accoglie un microclima ideale per i vigneti ottenuti da una certosina opera di terrazzamenti sorretti da muri a secco fino ai piedi del declivio, dove si trovano le cantine interrato per permettere di mantenere la temperatura ideale per i Franciacorta che riposano per molti anni sui lieviti in attesa del momento della sboccatura.



## I VIGNETI

L'azienda agricola Villa, ad eccezione dei vigneti in località Ronco (1,55 ettari), in località Provaglio d'Iseo (1,8 ettari) e in località Persaga (1,48 ettari), si estende interamente nel comune di Monticelli Brusati su una superficie totale di 100 ettari.

È raccolta senza soluzione di continuità in un unico lotto, abbracciata dalla collina Delma a ovest e a sud dalla collina Madonna della Rosa. Anni di esperienza, dopo studi di zonazione, prove di vinificazione con diversi cloni ed un'attenta selezione dei terreni hanno portato all'attuale superficie vitata di 37 ettari frutto di un graduale, lento e ponderato recupero anche dei terreni più difficili ma unici per qualità come il Gradoni. Questi ultimi nella zona sul colle Madonna della Rosa sono denominati appunto Gradoni per la disposizione a terrazzamenti che hanno richiesto uno sforzo notevole per ripristinare i muretti a secco di contenimento, con una pendenza che in alcuni punti raggiunge il 45%. Fattori questi, che contribuiscono all'unicità di un terreno esposto a sud con irraggiamento continuo e caratterizzato da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte.

La cosa che più caratterizza i terreni dell'azienda Villa è la loro tipologia, come testimoniano accreditati studi geopedologici. Il suolo è costituito da argille sedimentarie e marne stratificate con rocce ricche di fossili marini a testimonianza della presenza primordiale del mare.

Non si tratta quindi di terreni di origine morenica riportati dai fiumi per scioglimento dei ghiacciai, come più parte in Franciacorta, ma di terreno vergine ricco di sostanze naturali; le argille e i minerali provenienti da fossili marini quivi racchiusi giustificano la ricchezza aromatica, l'ottima sapidità, il gusto raffinato ed i bouquet inconfondibili dei vini che da oltre quattro secoli si producono in contrada Villa.

Da subito l'utilizzo di sostanze biologiche e naturali per la gestione del vigneto, l'inerbimento controllato e i ripetuti sovesci, le potature corte, il rispetto del suolo e la cura dell'ambiente circostante sono esempi concreti di una filosofia di vita alla quale la famiglia Bianchi si ispira e conferma in ogni scelta dell'intera filiera produttiva.





## LA CANTINA

Nelle emozionanti gallerie scavate nel cuore della collina Madonna della Rosa, il tempo, il silenzio, il fresco e l'oscurità sono le componenti essenziali della ricetta che ha permesso ai vini Villa di affermarsi come marchio d'eccellenza nel mondo enologico. Un viaggio appassionante nell'anima della Franciacorta, viaggio che percorre le diverse epoche di costruzione delle cantine a cominciare dalla più recente sala di pigiatura, in un percorso a ritroso nel tempo per arrivare all'antica cantina del '500.

Dagli anni Sessanta l'azienda Villa ha instancabilmente alternato scavi e lavori di costruzione per dotarsi di cantine il cui unico impatto visivo percepito dall'esterno fossero i portoni d'ingresso adagiati ai piedi della collina, in un'ottica di sviluppo sostenibile a basso impatto visivo. Le scrupolose attenzioni dedicate ai vini Villa hanno dato vita nel 2010 alla costruzione di una nuova sala di 200 mq, che sommata alle sale preesistenti dà una superficie totale di 2700 mq. La sala, ideata appositamente per la pressatura delle uve, permette di garantire le condizioni ottimali per la pigiatura soffice delle uve ed estrarne delicatamente il mosto fiore, base essenziale per i futuri Franciacorta DOCG. Oggi nella cantina riposano 1.000.000 bottiglie di Franciacorta Docg nelle migliori condizioni di isotermità, dovuta alla naturale temperatura del sottosuolo che impedisce sbalzi termici e conserva in un "religioso" silenzio e nella quasi totale oscurità le bottiglie disposte dapprima in catasta e successivamente in pupitre, per essere rigirate a mano, secondo l'antica tradizione del remuage. Nelle cantine sotterranee, contigue alle gallerie dei Franciacorta, in locali che risalgono al XVI secolo, si scorgono vasche moderne in acciaio inox, alternate a botti in legno pregiato di media capacità e una vasta serie di piccoli carati per l'affinamento dei rinomati rossi firmati Villa. La tradizione e l'esperienza sempre vive nell'animo, ma con uno sguardo attento a ciò che le nuove tecniche possono offrire a servizio di una sempre migliore qualità del prodotto. Cuore e passione della famiglia Bianchi, oggi la cantina rappresenta un monumento all'antica tradizione del Metodo Franciacorta.



## L'AGRITURISMO

L'agriturismo Villa Gradoni sorge nell'incantevole borgo medievale Villa, ai piedi dell'imponente collina denominata Gradoni.

Villa Gradoni è il risultato di un lento recupero iniziato nel 1960 e che continua ancora oggi. Il rispetto e la conservazione degli edifici storici hanno dato vita a questo luogo ricco di fascino e storia. L'agriturismo è composto da 21 appartamenti: 10 bilocali, 10 trilocali e una suite. Ogni appartamento è dotato di cucina autonoma. All'interno della struttura è presente anche un ristorante aperto sia a pranzo che a cena, zona ritrovo attrezzata con self-service bar, area barbecue, piscine (una per adulti e una per bambini), area giochi certificata per bambini e una lavatrice a gettoni.



## LA FAMIGLIA

Questa è una storia fatta di uomini, di donne e di passione. Una storia che inizia nel 1960, quando Alessandro Bianchi, all'età di 26 anni, si innamora del borgo Villa e decide di recuperarlo dall'inesorabile declino per trasformarlo con amore e caparbia nell'incantevole Azienda agricola oggi nota grazie ai rinomati vini.

"La cura dell'ambiente, l'attenzione quasi maniacale alla salubrità e alla qualità del prodotto, questi i tanti ingredienti che hanno costruito nel tempo il successo della nostra Azienda." Eppure tra i tanti fattori che determinano il buon risultato, il collante più forte è, ancora una volta, l'insieme degli uomini e delle donne che condividono lo stesso entusiasmo, la stessa passione, lo stesso amore.

Alessandro Bianchi, la figlia Roberta con il marito Paolo Pizziol, portano avanti, oggi come allora, questa forza, questo appassionato legame con la terra e con la raffinata arte di produrre Franciacorta, averando quello che, non molti anni fa, sembrava solo un bellissimo sogno.



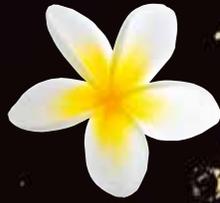


# MON SATÈN

## FRANCIACORTA *MON SATÈN* BRUT MILLESIMATO

*UVAGGIO: 100% Chardonnay*  
*AFFINAMENTO: 36 mesi sui lieviti*

Prodotto unicamente da cloni selezionati di Chardonnay, messi a dimora nei terreni più vocati dell'azienda. Il Satèn di Casa Villa lo si riconosce all'istante: vellutate bollicine sprigionano un sensuale bouquet di profumi, morbidamente accarezzano il palato e come seta scivolano via regalando estasiati sensazioni di piacere ed un'incantevole persistenza gustativa.



# EMOZIONE

## **FRANCIACORTA EMOZIONE BRUT MILLESIMATO**

*UVAGGIO: 85% Chardonnay, 10% Pinot Nero, 5% Pinot Bianco  
AFFINAMENTO: 36 mesi sui lieviti*

Manifesto alla tradizione: questo è l'Emozione per Villa Franciacorta. Il racconto della propria storia, ricca di fascino, di esperienze vissute, di ricerca ed emozioni; rimane oggi l'unico Franciacorta della maison ad essere prodotto con i tre vitigni franciacortini: Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco.

I 36 mesi di affinamento sui lieviti regalano un profumo inebriante dove fiori e frutta fresca vengono arricchiti dalla dolcezza dell'acacia e dalla fragranza del pane.



# EXTRA BLU

## **FRANCIACORTA EXTRA BLU EXTRA BRUT MILLESIMATO**

*UVAGGIO: 90% Chardonnay, 10% Pinot Nero*

*AFFINAMENTO: parziale in barrique per 6 mesi e successivi 54 mesi di affinamento sui lieviti*

Già dall'etichetta Extra Blu vuole essere un'anteprima visiva del mare antico che i nostri terreni sono in grado di far riemergere. Da questi terreni di origine marina, composti da marne stratificate e rocce ricche di fossili, nasce un Extra Brut capace di esprimere freschezza, mineralità e struttura. La sua personalità si racconta attraverso i suoi profumi: la delicatezza della mandorla, la freschezza del cedro e l'esuberanza dello zenzero. Un racconto variegato che si scrive ad ogni nuovo assaggio.



# DIAMANT

## **FRANCIACORTA *DIAMANT* PAS DOSÉ MILLESIMATO**

*UVAGGIO: 85% Chardonnay, 15% Pinot Nero*

*AFFINAMENTO: parziale in barrique per 6 mesi e successivi 66 mesi di affinamento sui lieviti*

Un diamante, simbolo di purezza, sensualità, preziosità è il protagonista dell'etichetta Diamant. Una sensualità creata dall'essenziale, dall'armonia tra gusto e olfatto, puro perché senza aggiunta di dosaggio zuccherino, Diamant è la massima espressione del terroir, un'imperdibile esperienza per coloro che ricercano vini dalla spiccata personalità. Le nocciole e i fiori bianchi si uniscono ad una leggera nota di vaniglia e croissant per un risultato di inebriante piacere.





# CUVETTE

## **FRANCIACORTA CUVETTE BRUT MILLESIMATO**

*UVAGGIO: 85% Chardonnay, 15% Pinot Nero*

*AFFINAMENTO: parziale in barrique per 6 mesi e successivi 66 mesi di  
affinamento sui lieviti*

Manifesto all'affascinante arte del millesimo, Cuvette è un Franciacorta seducente dove la struttura, generosa e accattivante, si unisce ad una vivace freschezza. È un variopinto acquarello di sensazioni: pesca gialla, mela renetta, nocciola e vaniglia... Nei suoi profumi si ritrova la dolcezza dell'estate che con armonia si sposa ai caratteri più introversi dell'autunno.



# SELEZIONE

## **FRANCIACORTA SELEZIONE BRUT RISERVA**

*UVAGGIO: 80% Chardonnay, 20% Pinot Nero*

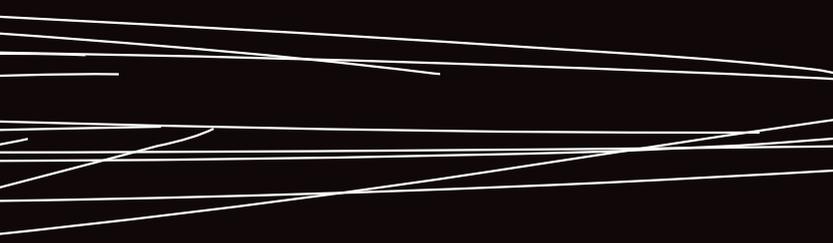
*AFFINAMENTO: in barrique per 6 mesi e successivi 78 mesi di  
affinamento sui lieviti*

Quando l'esperienza si unisce alla passione non può che nascere un'opera d'arte. Solo lo Chardonnay ed il Pinot Nero provenienti dai migliori cru danno vita ad un Franciacorta di ineguagliabile carattere. Frutto solo delle migliori annate e di ben 78 mesi di affinamento sui lieviti la Selezione allietta il palato con la sua forza, il suo nerbo ed un'innegabile regalità.



MILLESIMATO  
2012

VILLA  
FRANCIACORTA  
*Boki*  
EXTRA DRY



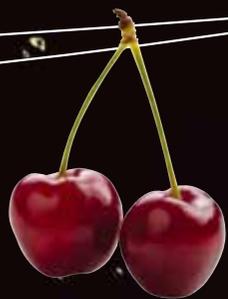
# BOKÈ

## FRANCIACORTA *BOKÈ* ROSÈ BRUT MILLESIMATO

*UVAGGIO: 30% Chardonnay, 70% Pinot Nero*

*AFFINAMENTO: 36 mesi sui lieviti*

Cosa non possono creare Pinot Nero e Chardonnay vinificati con maestria ed affinati attraverso la rigorosa arte del millesimo. Bokè inevitabilmente cattura tutti i sensi grazie al suo colore ammaliante, al vibrante perlage, al corpo così avvolgente. E come non parlare dei profumi che conquistano ad ogni respiro o degli aromi che a lungo sostano in bocca. Impossibile resistere ad un Franciacorta tanto appassionante.



# BRIOLETTE

## FRANCIACORTA *BRIOLETTE* ROSÈ DEMI-SEC MILLESIMATO

*UVAGGIO: 50% Chardonnay, 50% Pinot Nero*  
*AFFINAMENTO: 36 mesi sui lieviti*

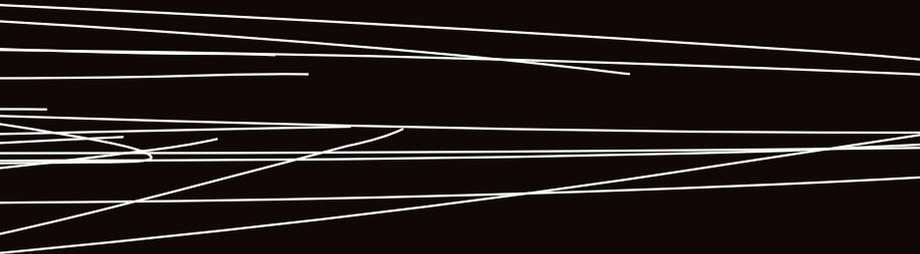
Lo Chardonnay si unisce al Pinot Nero creando un Rosè dai riflessi ramati. Intrigante, esuberante, il naso viene catturato da profumi di ribes, ciliegia, lampone e agrumi. Le bollicine lambiscono le labbra e con garbo sfiorano il palato. Briquette è estasi, freschezza, esplosione di sensazioni, pura esperienza gustativa; è da scoprire pian piano ed assaporare come si fa con il più sublime dei dolci, godendone ogni singola sfumatura.



2004

VILLA  
FRANCA  
RINA  
Bianco  
Millesimo  
10





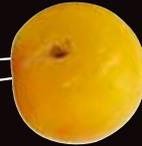
# RNA 10 ANNI

## FRANCIACORTA RNA RISERVA EXTRA BRUT MILLESIMATO 2004

*UVAGGIO: 78% Chardonnay, 22% Pinot Nero.*

*AFFINAMENTO: in barrique per 6 mesi e successivi 10 anni di affinamento sui lieviti.*

Maestoso, dal colore paglierino leggermente dorato, brillante e cristallino dotato di un perlage fine e persistente. Al naso si apre con bellissime note di pietra focaia alternate a lievi effluvi iodati. Sensuali pennellate di agrumi secchi, liquirizia, pasticceria, frutta esotica. Al palato risulta cremoso grazie ad un perlage sottilissimo, dinamico, con una sapidità e mineralità tipica dello stile Villa. Un Franciacorta nobile, come Nobile è il suo nome, frutto della grande potenzialità del terroir, associata a pazienti e amorevoli cure.



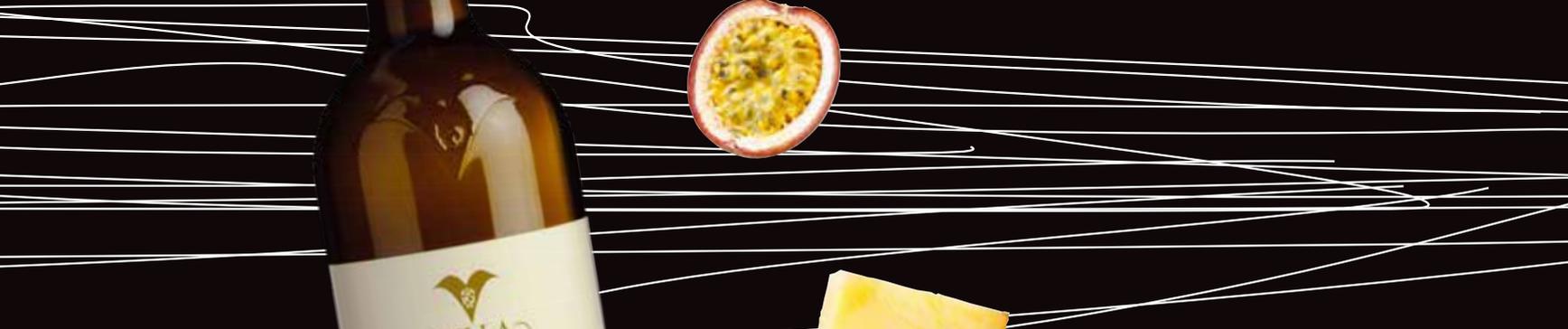
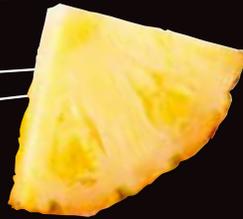
# CAMPÈI COLLEZIONE

**SEBINO IGT BIANCO *CAMPÈI***

*UVAGGIO: 100% Chardonnay*

*AFFINAMENTO: in acciaio*

Chardonnay in purezza proveniente esclusivamente dal cru omonimo e che in questo Sebino Igt riesce a sorprendere per freschezza e piacevolezza. Campèi è il piacere della frutta fresca che inebria l'olfatto regalando in bocca una piacevole vitalità capace di conquistare per le sue note di sobria eleganza.



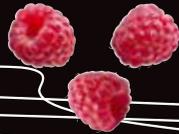
# PIAN DELLA VILLA

## **CURTEFRANCA DOC PIAN DELLA VILLA**

*UVAGGIO: 100% Chardonnay*

*AFFINAMENTO: in acciaio e barrique con successivo affinamento in  
bottiglia per 12 mesi*

Gli stessi terreni della collina Gradoni, riportati in un appezzamento pianeggiante situato di fronte all'azienda, danno vita al vigneto Pian della Villa. Un'esplosione di profumi, dalla frutta esotica alla spezia dolce, conducono in un viaggio attraverso il quale è possibile scoprire il carattere deciso di un territorio e allo stesso tempo assaporare la ricchezza dello Chardonnay, un frutto generoso e passionale, specialmente se vinificato in purezza.



# SELLA COLLEZIONE

## **SEBINO IGT ROSSO SELLA**

*UVAGGIO: 35% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 20% Merlot,  
20% Barbera, 10% Nebbiolo*

*AFFINAMENTO: In botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni e in  
barrique per 8-10 mesi*

Già nel 1852 Gabriele Rosa, profondo conoscitore della viticoltura franciacortina, considerava tra i vini migliori quelli di "Monticello, in cima a tutti per valore e la bontà".

Da sempre il rosso compare nella storia della contrada Villa e per la prima volta viene imbottigliato nel 1975, quando ancora in azienda si producevano poco più di 5.000 bottiglie.

Con l'annata 2012 viene fatta un'ulteriore selezione dei vigneti per la produzione del Rosso Sella che si arricchisce così anche della dicitura "Collezione". Oggi le uve utilizzate vengono raccolte esclusivamente sulla collina terrazzata Gradoni, che gode di un'ottima esposizione a Sud e sorge alle spalle dell'azienda.

Sella Collezione, autentica espressione della tradizione.



# GRADONI

## **CURTEFRANCA DOC GRADONI**

*UVAGGIO: 35% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc*

*AFFINAMENTO: in barrique per 18 mesi e successivi 18 mesi di  
affinamento in bottiglia*

I vini che fanno la storia sono quelli che fondano le loro radici in un terreno unico e inimitabile. Gradoni è il frutto di una selezione di uve provenienti esclusivamente dal prestigioso cru Gradoni situato sulla collina alle spalle dell'azienda. Vigne di oltre trent'anni danno frutto ad un vero fuoriclasse, capace di lasciare senza parole. Il profumo è ampio: frutta rossa matura, confettura, liquirizia e spezia dolce. Il gusto è morbido e strutturato, intenso e persistente. Gradoni è il vino che ha reso celebri i grandi rossi di Casa Villa.



# QUERQUS

## **SEBINO IGT MERLOT QUERQUS**

*UVAGGIO: 100% Merlot*

*AFFINAMENTO: in barrique per 18 mesi e successivi 18 mesi di  
affinamento in bottiglia*

L'essenza che solo le annate migliori riescono a donare si esprime in un Merlot che spazia in sentori di piccoli frutti rossi, spezie e cuoio. Querqus è dotato di profumo penetrante, corpo suadente e vellutato. Ad ogni sorso riaffiora il piacere, imprimendo il ricordo di un grande vino capace di emozionare.



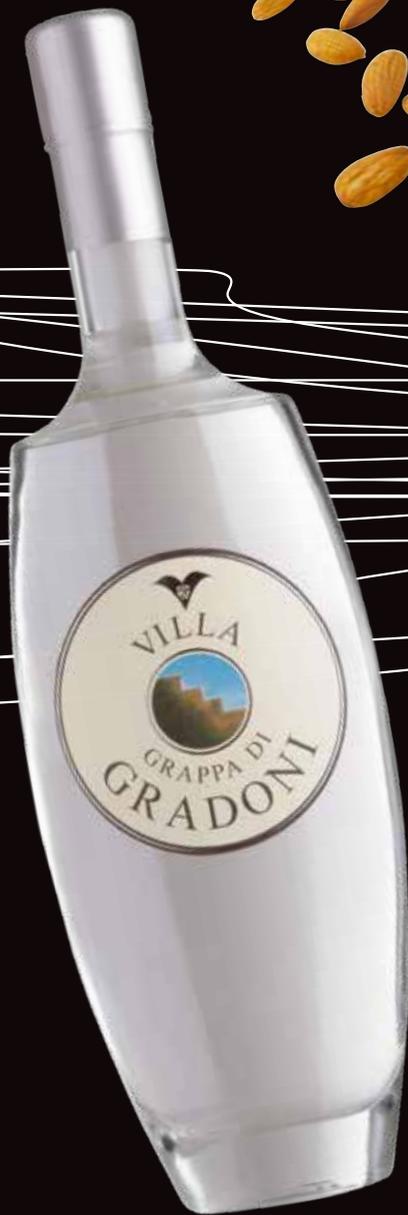
# BIANCHI RONCALLI

## **SEBINO IGT BARBERA *BIANCHI RONCALLI***

*UVAGGIO: 100% Barbera*

*AFFINAMENTO: in barrique nuove per 18 mesi e successivi 30 mesi di affinamento in bottiglia*

Il nome Bianchi Roncalli trae la sua origine dai patron dell'azienda Villa, Alessandro Bianchi e della moglie Ivonne Roncalli. Grazie all'eccellente qualità dell'uva Barbera è nata, per la prima volta nel 2007 e poi nel 2011, l'intuizione di vinificare in purezza questo vitigno autoctono. Il risultato è un vino color rosso rubino intenso di gran classe, capace di sorprendere grazie all'inebriante profumo di frutta rossa e spezie dolci. Un grande vino a riprova delle grandi potenzialità di un terroir unico.



# GRADONI GRAPPA

## **GRAPPA DI GRADONI MILLESIMATA 2009**

Il distillato per tradizione racconta l'amore ed il rispetto per i frutti che provengono della terra. Dalle sole vinacce provenienti dalle uve coltivate a gradoni sulla collina alle spalle dell'azienda, distillate ancora fresche secondo l'antico metodo artigianale discontinuo con caldaie in rame, nasce la Grappa di Gradoni. Un'intensa e morbida emozione, ideale coronamento per la fine di ogni pasto.



# GRADONI GRAPPA RISERVA

## **GRAPPA DI GRADONI RISERVA MILLESIMATA 2010**

È il distillato più antico e tradizionale del Nord Italia.

Si ottiene distillandola parte solida dell'uva: la vinaccia.

Vinacce selezionate, raccolte fresche e succose di uva Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot coltivate nei terreni più vocati dell'azienda disposti a terrazze denominate "Gradoni".

Distillata in caldaiette a vapore con metodo discontinuo, con taglio delle teste e delle code. Sensuale e intensa, fine ed elegante con note di fiori passiti, miele, confettura di frutti rossi e spezie fini.

Morbida, avvolgente ed armonica con netti sentori di vaniglia, liquirizia, cacao ed una chiusura di tabacco dolce.

Molto persistente, ricca, complessa ed equilibrata.

Ottima con formaggi erborinati, indimenticabile se abbinata al foie gras, sublime da meditazione, accompagnata rigorosamente con cioccolato fondente, a dolci caldi a base di cioccolato.



## FRANCIACORTA

Sulle colline della Franciacorta, la coltivazione della vite ha origini remote, come testimoniano i rinvenimenti di vinaccioli di epoca preistorica e gli scritti di autori classici.

La rinnovata nascita dell'enologia, in Franciacorta, risale alla fine degli anni '50, quando, quasi all'improvviso, si assistette a una nuova fiducia sulle potenzialità del territorio di produrre vini-base adatti alla spumantizzazione.

Nell'83 i 50 ettari iniziali erano diventati 550 e le vendite di "Pinot di Franciacorta", come veniva chiamato all'epoca, superarono il milione di bottiglie. Gli anni '90 videro la nascita del Consorzio Franciacorta, associazione volontaria di una ventina di produttori e fra questi Alessandro Bianchi, proprietario della cantina Villa. Da questo momento comincia l'era contemporanea della Franciacorta e del Franciacorta DOCG. Oggi gli ettari vitati sono 2800 e la produzione totale supera le 15 milioni di bottiglie.

### VILLA FRANCIACORTA

Località Villa, 2 - 25040 Monticelli Brusati (BS)

T. +39 030.652329 | F. +39 030.6852305

info@villafranciacorta.it

[www.villafranciacorta.it](http://www.villafranciacorta.it)

f villa.franciacorta

@CantinaVilla



