

# SULLE ALI DELL' ECCELLENZA



**CENTINARI**  
FRANCIACORTA

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

MKC153





## IO, L'AIRONE ROSSO

“Sorvolo brume e canneti dove risuonano gli echi delle starnate cullate dal dondolio dell'acqua e guardo i filari preziosi che si srotolano a perdita d'occhio sotto di me, dietro ai rintocchi dei campanili uguali da secoli. Porto questo dono: regalare un piacere intimo, quasi nascosto nell'assaporare il gusto di un prodotto senza pari.”

La volontà di creare qualcosa di unico è un viaggio fatto di tempo, dedizione e aspirazione. Il nostro ci ha portato fino alle nobili terre della Franciacorta, a incontrare la maestosità dell'airone rosso, il simbolo di Centinari.

Un simbolo di rara e innata eleganza, di natura schiva ed esigente, di tensione all'eccellenza; un segno che connota una linea di bollicine unica, dedicata a chi sa gioire della raffinata ricercatezza di un piacere riservato a pochi.

## I, THE RED HERON

*“I fly over mists and reeds where echoes of partridges resound, lulled by the rocking of the water, I look at the precious rows that unfold as far as the eye can see below me, behind the tolling of the same bell towers for centuries. I bring one gift: to grant the intimate and almost hidden pleasure of savoring an unparalleled product.”*

*The desire to create something that is one-of-a-kind, is a voyage that takes time, dedication and inspiration. Such an endeavor has carried us to the noble lands of Franciacorta, home of the majestic purple heron; symbol of Centinari.*

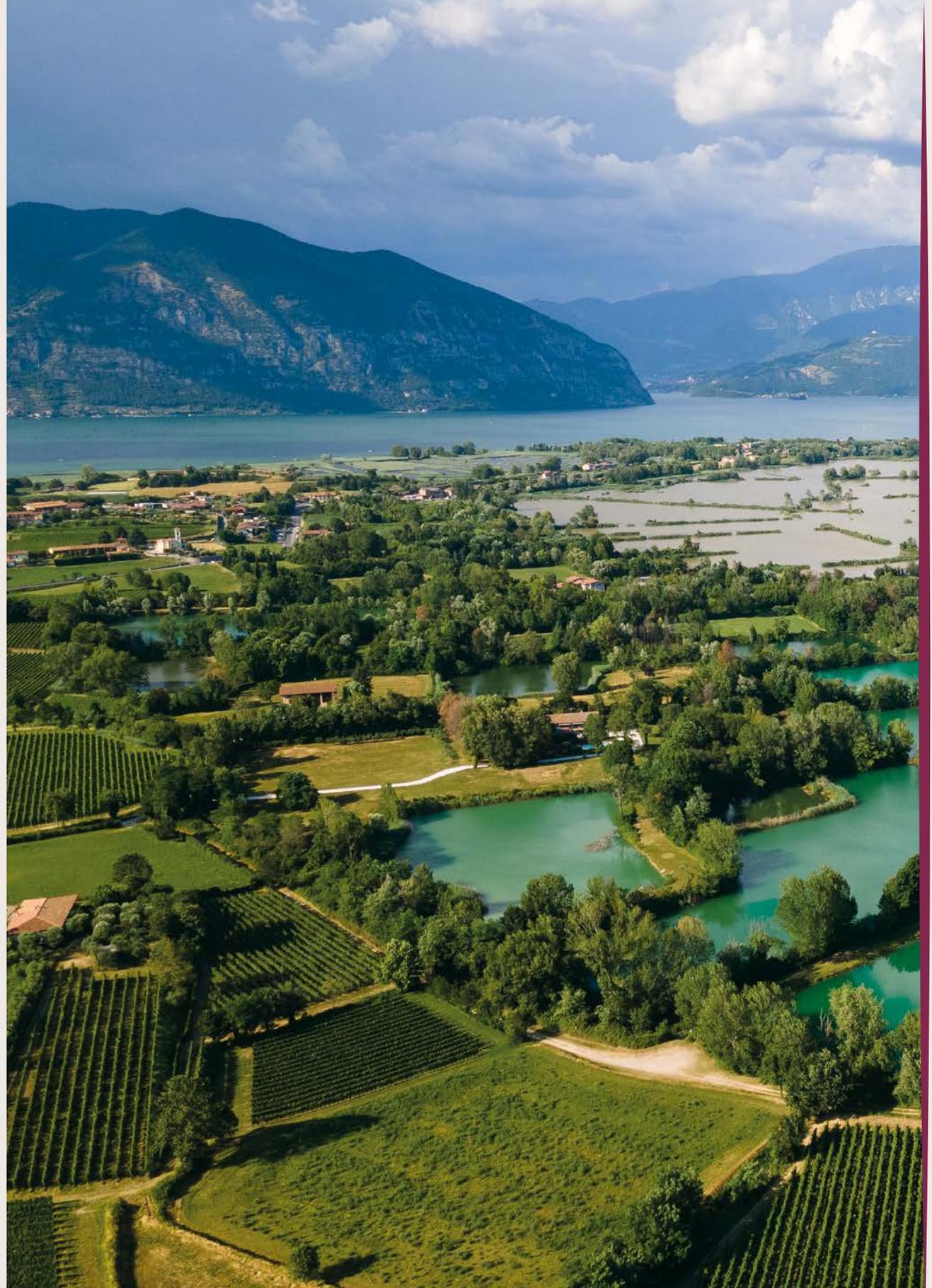
*An icon of rare and innate elegance that is demure yet demanding and always striving towards excellence; a symbol which perfectly embodies a collection of unique sparkling wines dedicated to those who revel in an exclusive sophisticated pleasure.*

# UNA TERRA ISPIRATA

Vanto le mie origini alle pendici del Monte Orfano, sulle sponde del Lago d'Iseo, placide e incontaminate acque dove trova ristoro l'airone rosso. Nasco dove ogni vino spumante vorrebbe, sono pura e nobile essenza della Franciacorta, parola che identifica un'eccellenza prodotta esclusivamente in un terroir vocato. I terreni dalla straordinaria ricchezza minerale, il clima favorevole alla crescita dei vigneti, le forti escursioni termiche che "sigillano" le caratteristiche aromatiche e gustative nell'uva, l'eterogeneità dei suoli: sono questi gli ingredienti della mia qualità.

## AN INSPIRED LAND

*I proudly originate from the banks of the placid and uncontaminated waters of Lake Iseo, at the foothills of Monte Orfano, where the purple heron calls home. I was born in an area envied by every other sparkling wine, I am the pure and noble essence of Franciacorta, a word that embodies an excellence produced exclusively in the most suitable of terrain. A land which is extraordinarily rich in minerals, together with a favorable climate for cultivating vines and significant temperature changes that "seal" the aromatic and flavor characteristics inside the grapes, as well as the diverse soil: the perfect combination for a high-quality product.*





## IL VALORE DELLA FAMIGLIA

Ho la fortuna di nascere in una famiglia accogliente e discretamente chiassosa, dove risuonava spesso la frase, pronunciata con dolce fermezza dagli adulti, “Il segreto per far bene le cose è legato al tempo e all’amore che gli dedichi.”

Il valore del tempo è sempre stato protagonista grazie a lei, **Rita Centinari**, una donna di altri tempi che, con eleganza e lungimiranza, ha saputo trasmetterlo a chi la circondava. È lei che ha insegnato alle nuove generazioni il desiderio di volare, proprio come un airone, verso nuove vette di pregio nella vinificazione.

## FAMILY VALUES

*I was lucky enough to have been born in a welcoming, fairly boisterous family, where the following saying was sweetly, yet firmly repeated by the adults, “The secret to doing things well is tied to the love and time you dedicate to it.”*

*The value of time has always played a starring role: thanks to **Rita Centinari**, a woman from the good old days, who with elegance and foresight, knew how to transmit this value to anyone around her. It was she who taught the new generations the desire to fly, just like a heron, towards new heights in winemaking.*

# UNA QUALITÀ FATTA DI METODO E DI TEMPO

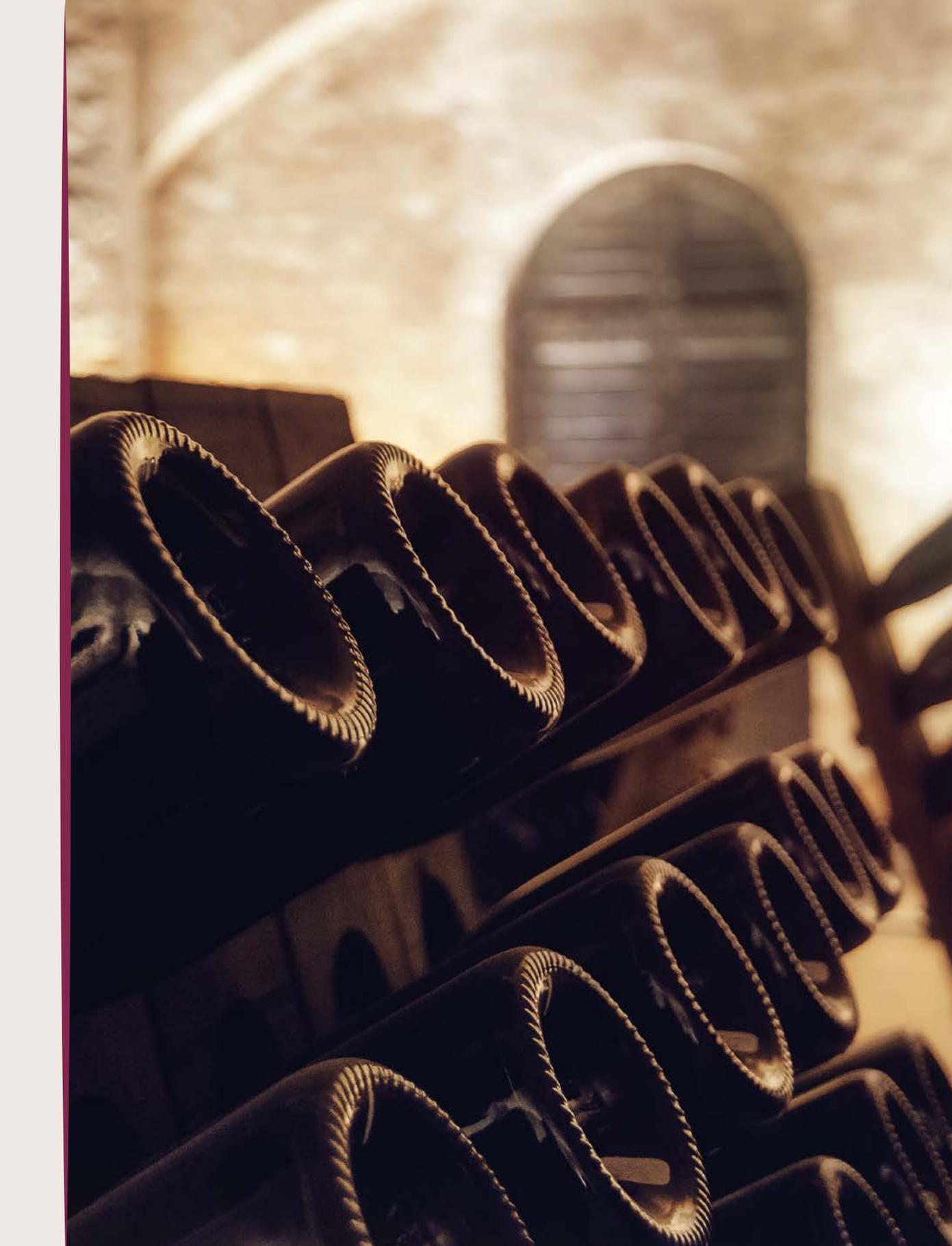
Il mio pregio deve tutto a una pratica che segue scrupolose regole. Nasco da una grande cura: una vendemmia effettuata rigorosamente a mano, con raccolta dell'uva in cassette da 18 kg, e una soffice pressatura dei grappoli interi, che permettono alle due fermentazioni di svolgersi in modo ottimale. Grande è anche il valore del **tempo**: la rifermentazione in bottiglia, che fa sì che ogni mio calice abbia una sua storia, e la successiva lenta maturazione e affinamento sui lieviti, mai inferiore ai 28 mesi.



# QUALITY AS A PERFECT COMBINATION OF METHOD AND TIME

*My value is the result of a practice that follows scrupulous rules. I was born out of great care: grapes harvested strictly by hand and gently placed in 18 kg crates followed by soft pressing of whole bunches, which allows the two fermentations to be carried out in the best way possible. **Time** also significantly adds to my value: in-bottle refermentation gives every single glass of me its own unique story, in addition to the subsequent slow maturation and aging on the lees, which is never less than 28 months.*





## ECCELLENTE IN OGNI GESTO

C'è bisogno di grande attenzione, di mani sapienti ed esperte nella successiva procedura del *rémuage*. La bottiglia collocata sulle pupitres riposa in posizione orizzontale, gira su sé stessa e si sposta lentamente - 1/8 di giro al giorno - fino a raggiungere un'inclinazione verso l'alto affinché i lieviti, ormai esausti, si sedimentino nel collo della stessa e formino un tappo a seguito dell'immersione in un liquido refrigerante.

Nel momento della sboccatura o *degorgement*, la bottiglia viene stappata e questo tappo di ghiaccio viene espulso così naturalmente; a questo punto viene aggiunta la *liqueur d'expédition*, creata ad hoc per conferirmi il massimo equilibrio ed esaltare le mie caratteristiche aromatiche e gustative. Un percorso che viene suggellato dall'imbottigliamento e da un sigillo di qualità: il contrassegno di stato italiano che certifica la denominazione DOCG.

## EXCELLENT IN EVERY GESTURE

*Great care and skillful expert hands are needed in the following phase of *remuage*. My bottle is placed horizontally on pupitre wine racks and turned on itself, slowly moved - 1/8 of a turn a day - until reaching an upward inclination so the yeast lees, by now exhausted, concentrate in the neck of my bottle to form a plug following immersion into a coolant.*

*At the moment of *disgorgement*, my bottle is uncorked and this ice cork is expelled naturally; at this point the '*liqueur d'expédition*' is added, which was created ad hoc to give me maximum balance and enhance my aromatic and flavor profile. My journey then leads me to be bottled and sealed with the Italian state quality certification mark: DOCG.*

# CENTINARI FRANCIACORTA

## FIERO DELLE MIE RADICI

Sono così, amo definirmi un Franciacorta dal carattere unico: freschezza, sapidità e versatilità negli abbinamenti gastronomici sono i miei tratti distintivi.

Il sole che mi riscalda di giorno e il clima che preserva i miei aromi durante la notte mi hanno aiutato, ma non basta. Ci vuole molta **dedizione** per raggiungere il perfetto equilibrio che esprime al meglio la filosofia di Centinari.

Ogni mio calice regala un'esperienza sensoriale fatta di versatilità e di eleganza, un gusto morbido esaltato da un finale lungo e deciso.



CENTINARI FRANCIACORTA

## PROUD ROOTS

*This is how I am. I love defining myself as a Franciacorta with one-of-a-kind character: freshness, flavor and versatility in food pairing are my hallmarks. The sun that warms me during the day and the climate that preserves my aromas throughout the night, have helped me, but they are not enough. Much **dedication** is needed to reach the perfect balance which best expresses the Centinari philosophy. Each and every glass of me grants a sensory experience made up of versatility and elegance: soft flavor enhanced by a long and decisive finish.*



## IO, CENTINARI FRANCIACORTA DOCG BRUT

Provegno dai comuni a nord del Monte Orfano, fra le zone di Erbusco, Adro, Cazzago e Gussago, dove le escursioni termiche notturne preservano profumi e aromi dell'uva. Tra questi filari mani amorevoli e attente hanno raccolto ogni singolo grappolo di uva 100% Chardonnay. Lo hanno adagiato con cura dentro piccole cassette e portato verso una spremitura soffice in una pressa pneumatica. Questo perché le mie qualità possano essere espresse al massimo attraverso un mosto di uva che passerà una duplice selezione. La prima fermentazione a bassa temperatura mi permette di esprimere i miei profumi, mentre la seconda mi dona classe ed eleganza. Affino almeno per 28 mesi sui lieviti. Ho un carattere vibrante, incisivo e vitale. Dal profumo fresco e deciso, ricco in fragranza di lieviti, in bocca ben equilibrato e strutturato con una buona sapidità e freschezza.

## I, CENTINARI FRANCIACORTA DOCG BRUT

*I come from the municipalities north of Mount Orfano, between the areas of Erbusco, Adro, Cazzago and Gussago, where night temperature changes preserve the scents and aromas of my grapes. This is where, among the vineyard rows, careful and loving hands have harvested every single bunch of my 100% Chardonnay grapes. Hands, that then gently placed the bunches into small crates, which were subsequently brought to be soft pressed in a pneumatic press. This method, where grape juice passes through both a first and second selection, best expresses and enhances my organoleptic qualities. The first low temperature fermentation allows me to express all of my aromas and scents, while the second bestows class and elegance upon me. I refine on the lees for at least 28 months. I can be described as vibrant, vital and vigorous: with a fresh and bold scent, rich in yeasty notes and well-balanced and structured in the mouth, with a good, savory flavor and freshness.*



## FRANCIACORTA DOCG BRUT

**Denominazione:**  
Franciacorta DOCG Brut

**Varietà delle uve:**  
100% Chardonnay

**Vigneti di origine:**  
di natura Morenica siti nei comuni  
di Erbusco, Adro, Cazzago, Gussago

**Epoca di vendemmia:**  
fine agosto, primi di settembre

**Sistema d'allevamento:**  
Guyot

**Età media delle viti:**  
18/20 anni

**Resa massima per ettaro:**  
100 quintali

SCHEDA TECNICA



### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetti visivi:**  
colore dorato, spuma abbondante,  
perlage fine, elegante e persistente.

**Profumo:**  
fresco, deciso e speziato, di giusta  
intensità, ricco in fragranza di lieviti.

**Sapore:**  
di buona sapidità e freschezza,  
ben equilibrato e strutturato.

## FRANCIACORTA DOCG BRUT

**Name:**  
Franciacorta DOCG Brut

**Variety of grapes:**  
100% Chardonnay

**Origin of vineyard:**  
Morainic, located in Erbusco,  
Adro, Cazzago, Gussago

**Time of harvest:**  
end of August, beginning of September

**Vine training system:**  
Guyot

**Average age of vines:**  
18/20 years

**Maximum yield per hectare:**  
100 quintals

TECHNICAL CHARACTERISTICS

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

**Appearance:**  
golden color, abundant foam, fine,  
elegant and lingering bubbles.

**Scent:**  
fresh, pronounced and spicy, with the right  
amount of intensity, rich in yeast fragrance.

**Flavor:**  
good savory flavor and freshness,  
well-balanced and structured.

CENTINARI  
FRANCIACORTA DOCG  
**BRUT MAGNUM**

UN FORMATO SPECIALE  
PER OCCASIONI SPECIALI.

CENTINARI  
FRANCIACORTA DOCG  
**BRUT MAGNUM**

A SPECIAL SIZE  
FOR SPECIAL OCCASIONS.



## IO, CENTINARI FRANCIACORTA DOCG DOSAGE ZÉRO

Nasco nei vigneti situati nell'area di Erbusco, Adro, Cazzago e Gussago, prodotto interamente da uve 100% Chardonnay. Sono piena espressione di un metodo consolidato che prevede la rifermentazione in bottiglia, la lenta maturazione e l'affinamento sui lieviti, non inferiore ai 28 mesi: è proprio grazie alla loro lisi che raggiungo il mio particolare profilo sensoriale, arricchendo la mia complessità aromatica.

Ho un carattere fresco, elegante e ben equilibrato, dal finale lungo e avvolgente; all'occhio presento un colore chiaro e delicato con riflessi filigranati oro, mentre al naso mi apro con sentori di frutta matura, lievi note di vaniglia e un leggero piglio tostato derivante dai lieviti.

## I, CENTINARI FRANCIACORTA DOCG DOSAGE ZÉRO

*I was born in vineyards located in the area of Erbusco, Adro, Cazzago and Gussago, made with only 100% Chardonnay grapes. I am the expression of a consolidated method that foresees natural bottle refermentation, slow maturation and aging on the lees, for no less than 28 months: and it is exactly thanks to this yeast autolysis that I am able to reach my unique sensorial profile, thus enhancing my aromatic complexity. I am fresh, elegant and well-balanced; light and delicate in color with gold filigree reflections, while on the nose I open with hints of ripe fruit, light notes of vanilla and a light toasty touch deriving from the yeasts.*



## FRANCIACORTA DOCG DOSAGE ZÉRO BRUT

**Denominazione:**  
Franciacorta DOCG Dosage Zéro

**Varietà delle uve:**  
100% Chardonnay

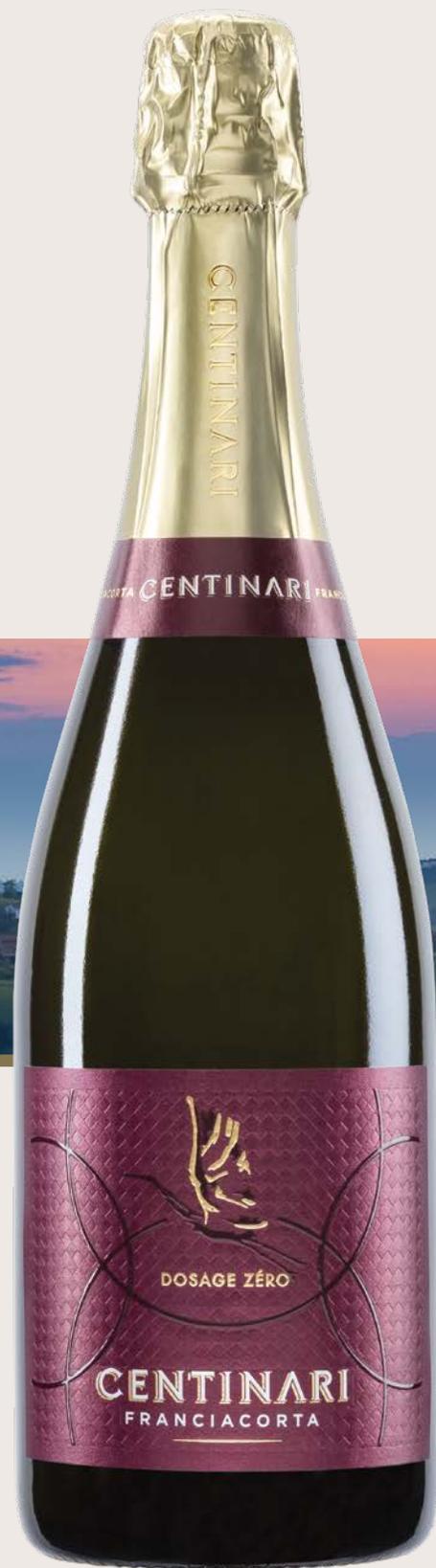
**Vigneti di origine:**  
di natura Morenica siti nei comuni  
di Erbusco, Adro, Cazzago, Gussago

**Epoca di vendemmia:**  
fine agosto, primi di settembre

**Sistema d'allevamento:**  
Guyot

**Età media delle viti:**  
18/20 anni

**Resa massima per ettaro:**  
100 quintali



SCHEDE TECNICHE

## FRANCIACORTA DOCG DOSAGE ZÉRO BRUT

**Name:**  
Franciacorta DOCG Dosage Zéro

**Grape variety:**  
100% Chardonnay

**Vineyard of origin:**  
Morainic, situated in the municipalities  
of Erbusco, Adro, Cazzago and Gussago

**Time of harvest:**  
end of August, beginning of September

**Vine training system:**  
Guyot

**Average age of vines:**  
18/20 years

**Maximum yield per hectare:**  
100 quintals

TECHNICAL CHARACTERISTICS

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetti visivi:**  
colore chiaro con riflessi filigranati oro,  
perlage molto sottile ed abbondante.

**Profumo:**  
gentile, ricorda frutta matura, con piacevoli  
e appena accennate note di vaniglia.

**Sapore:**  
sapido, fresco, armonico, con lievi note  
di frutta tropicale.

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

**Appearance:**  
light color with gold filigree reflections,  
very subtle and abundant bubbles.

**Scent:**  
gentle, recalling ripe fruit, with pleasant  
and slight hints of vanilla.

**Flavor:**  
savory, fresh, balanced,  
with slight hints of tropical fruits.

# CENTINARI FRANCIACORTA MILLESIMATI

## UN PREGIO CHE LIEVITA CON IL TEMPO

Nasco dalle migliori uve di una singola annata, accuratamente selezionate e valorizzate da un lungo periodo di affinamento sui lieviti, mai inferiore a 42 mesi, il tempo ideale per raggiungere l'ampiezza e la finezza gustativa che mi caratterizzano. Queste attenzioni definiscono i confini della mia **eccellenza**. Sorprendo il palato di chi mi assaggia con freschezza e sapidità, con note olfattive speziate e un perlage fine, elegante e abbondante che dona alla bocca una piacevole sensazione di pienezza e voluminosità. A tavola sono incredibilmente versatile e mi sposo bene sia con cibi sapidi, come carne, pesce e salumi, che con piatti più delicati.

CENTINARI FRANCIACORTA (VINTAGE WINES)

## VALUE THAT INCREASES OVER TIME

*I was born from the best grapes of a single year, carefully selected and enhanced by a long period of aging on the lees, which is never less than 42 months: the perfect time needed to reach the range and delicacy in taste that characterize me. Such attention defines the boundaries of my **excellence**. I surprise the palate of anyone who tastes me with freshness and savory flavor, with spicy olfactory notes and fine, elegant and abundant perlage, that leaves the mouth a pleasant sensation of fullness and volume. I am incredibly versatile at the table, pairing with both savory foods, like meat, fish and cold cuts, and with more delicate dishes as well.*



# ARDEA HERODIAS

## IO, CENTINARI FRANCIACORTA DOCG SATÈN MILLESIMATO BRUT

Il mio nome è un volo di fantasia ispirato alla bellezza dell'Ardea herodias, l'airone azzurro maggiore: il grigio ardesia del suo piumaggio porta alla mente il colore delle montagne e delle acque che sono teatro del mio pregio. Sono la massima espressione del territorio a cui appartengo: i vigneti di natura Morenica fra le zone di Erbusco, Adro e Cazzago. Qui i gesti di mani sapienti iniziano a dar vita al mio capolavoro raccogliendo in piccole cassette nobile uva 100% Chardonnay. La soffice spremitura dei grappoli interi, effettuata attraverso una pressa pneumatica, estrae solo il mosto fiore e la prima fermentazione a temperatura controllata mi consente di maturare fino a esprimere i miei sentori e profumi. A partire dalla seconda fermentazione, affino più di 42 mesi sui lieviti prima della sboccatura: questa è l'origine del mio pregio. Il mio sorso è fresco ed elegante, con un finale lungo e deciso. Seduco la vista con il mio colore acceso e brillante, illuminato da un perlage fine, persistente e abbondante. Al naso spiccano note di freschezza, speziate e vanigliate, con un lieve sentore di frutta secca quasi tostata.

# ARDEA HERODIAS

## I, CENTINARI FRANCIACORTA DOCG SATÈN MILLESIMATO BRUT (VINTAGE WINE)

*My name is a flight of imagination inspired by the beauty of Ardea herodias, the great blue heron: its slate grey plumage recalls the mountains and waters that are the stage to my gifts.*

*I am the utmost expression of the land to which I belong: vineyards of Morainic nature between the areas of Erbusco, Adro and Cazzago. Here, expert hands begin to give life to my masterpiece by collecting small crates of noble, 100% Chardonnay grapes. Soft pressing of whole bunches, through a pneumatic press, only extracts the must and the first controlled temperature fermentation allows me to age until I can best express my scents and perfumes. Starting from the second fermentation, I age over 42 months on my lees before disgorgement: this is the origin of my gift. A sip of me is fresh and elegant, with a long and bold finish. I seduce the eye with my bright and sparkly color, brightened by a fine, persistent and abundant perlage. Fresh, spicy and vanilla notes stand out to the nose, with light hints of almost toasted nuts.*



## ARDEA HERODIAS FRANCIACORTA DOCG SATÈN MILLESIMATO BRUT

**Denominazione:**  
Franciacorta DOCG Satèn Millesimato

**Varietà delle uve:**  
100% Chardonnay

**Vigneti di origine:**  
di natura Morenica siti nei comuni  
di Erbusco, Adro e Cazzago.

**Epoca di vendemmia:**  
fine agosto, primi di settembre

**Sistema d'allevamento:**  
Guyot

**Età media delle viti:**  
18/20 anni

**Resa massima per ettaro:**  
90 quintali

SCHEDA TECNICA



## ARDEA HERODIAS FRANCIACORTA DOCG SATÈN MILLESIMATO BRUT (VINTAGE WINE) PROFILE

**Name:**  
Franciacorta DOCG Satèn Millesimato

**Grape variety:**  
100% Chardonnay

**Vineyard origin:**  
Morainic nature found in the municipalities  
of Erbusco, Adro and Cazzago.

**Harvest time:**  
end of August, beginning of September

**Vine Training system:**  
Guyot

**Average age of vines:**  
18/20 years

**Maximum yield per hectare:**  
90 quintals

TECHNICAL CHARACTERISTICS

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetti visivi:**  
colore giallo acceso con riflessi dorati,  
perlage fine, persistente e abbondante.

**Profumo:**  
deciso, richiama sentori di frutta fresca  
e di fiori bianchi con lievi note tostate.

**Sapore:**  
di buona sapidità e freschezza,  
con finale lungo e deciso.

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

**Visual aspects:**  
bright yellow color with golden highlights,  
fine, persistent and abundant perlage.

**Scent:**  
bold, recalling hints of fresh fruit  
and white flowers, with light toasty notes.

**Flavor:**  
good, savory flavor and freshness,  
with a long and decisive finish.

# ARDEA PACIFICA

## IO, CENTINARI FRANCIACORTA DOCG ROSÉ MILLESIMATO BRUT

Il maestoso Ardea pacifica, l'airone dal collo bianco, ha ispirato il mio nome: è un uccello robusto che ama le zone umide d'acqua dolce, così come io amo le acque del Lago d'Iseo, sulle cui rive nasco.

La mia culla sono i preziosi vigneti di Erbusco, Adro e Cazzago, una zona d'eccellenza nella parte sud della Franciacorta baciata da un clima unico, e sono frutto di un'attenta cuvée di uve Chardonnay e Pinot Noir.

Nasco da un metodo che segue scrupolose regole e da una liqueur esclusiva, bilanciata dopo un attento assaggio, che mi rende ben equilibrato ed esalta le mie caratteristiche aromatiche e gustative. Il mio colore è rosa tenue: porta alla mente i tramonti della mia terra e ne presenta gli stessi riflessi accesi e brillanti. In un primo momento i miei profumi ricordano i frutti di bosco con note di ribes rosso, per aprirmi a note vanigliate e speziate. Mineralità e cremosità si alternano al palato, avvolgendolo con una piacevole sensazione di freschezza. La finezza del mio perlage, determinata dal lungo affinamento sui lieviti - oltre 42 mesi - è la mia vera firma sensoriale.

# ARDEA PACIFICA

## I, CENTINARI FRANCIACORTA DOCG ROSÉ MILLESIMATO BRUT (VINTAGE WINE)

*The majestic Ardea Pacifica, the white necked heron, has inspired my name: a robust bird that loves wetlands and fresh water, just as I love the waters of Lake Iseo, on whose banks I was born.*

*My cradle is the precious vineyards of Erbusco, Adro and Cazzago, an area of excellence in the south of Franciacorta, kissed by a unique climate.*

*I am fruit of a careful blend of Chardonnay and Pinot Noir grapes.*

*I am the result of a method following strict rules and of the use of an exclusive, balanced and carefully tasted liqueur, which make me well-balanced and enhance my aromatic and taste qualities.*

*I am pale pink in color: reminiscent of the beautiful sunsets of my land, with the same bright, sparkly highlights. At first, my scents recall berries with notes of red currants, which then lead to spicy and vanilla notes.*

*Minerality and creaminess alternate on the palate, enveloping a pleasant sensation of freshness. The fineness of my perlage, determined by long aging on the lees - over 42 months - is my true sensory signature.*



## ARDEA PACIFICA FRANCIACORTA DOCG ROSÉ MILLESIMATO BRUT

**Denominazione:**  
Franciacorta DOCG Rosé Millesimato

**Varietà delle uve:**  
Chardonnay, Pinot Noir

**Vigneti di origine:**  
di natura Morenica siti nei comuni  
di Erbusco, Adro e Cazzago.

**Epoca di vendemmia:**  
fine agosto, prima settimana di settembre

**Sistema d'allevamento:**  
Guyot / Cordone speronato

**Età media delle viti:**  
18/20 anni

**Resa massima per ettaro:**  
90 quintali

SCHEDA TECNICA



## ARDEA PACIFICA FRANCIACORTA DOCG ROSÉ MILLESIMATO BRUT (VINTAGE WINE) PROFILE

**Name:**  
Franciacorta DOCG Rosé Millesimato

**Grape variety:**  
Chardonnay, Pinot Noir

**Vineyard origin:**  
Morainic nature, located in the municipalities  
of Erbusco, Adro and Cazzago.

**Harvest period:**  
end of August, beginning of September

**Vine Training system:**  
Guyot / Spurred Cordon

**Average age of vines:**  
18/20 years

**Maximum yield per hectare:**  
90 quintals

TECHNICAL CHARACTERISTICS

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetti visivi:**  
colore rosa tenue con riflessi dorati,  
perlage fine, persistente e abbondante.

**Profumo:**  
frutti di bosco con richiami al ribes rosso,  
si apre poi verso note vanigliate e speziate.

**Sapore:**  
di buona mineralità e cremosità,  
fresco e ben equilibrato.

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

**Visual aspects:**  
pale pink color with golden highlights,  
fine persistent and abundant perlage.

**Scent:**  
berries that recalls red currants,  
then opening to spicy and vanilla notes.

**Taste:**  
good minerality and creaminess,  
fresh and well- balanced.

# ELEGANTI CONFEZIONI DI ASSOLUTO PRESTIGIO

Centinari Franciacorta



Shopper da 1 e 2 bottiglie da 0,75 l  
*Shopper of 1 and 2 0,75 l bottles*



Astuccio da 1 bottiglia da 0,75 l  
*Case of 1 0,75 l bottle*



Cartone da 6 bottiglie da 0,75 l  
*Carton of 6 0,75 l bottles*

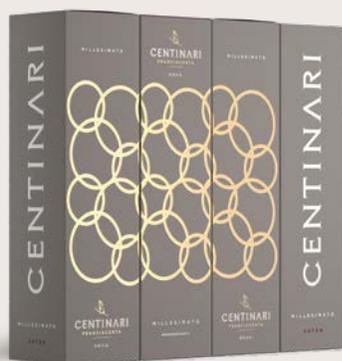


Cartone da 3 Magnum da 1,5 l  
*Carton of 3 Magnum 1,5 l bottles*

## Centinari Franciacorta Millesimati



Astuccio da 1 bottiglia 0,75 l Franciacorta Millesimati  
*Case of 1 0,75 l Franciacorta Millesimati bottles*



Cartone da 6 bottiglie da 0,75 l per i Franciacorta Millesimati  
*Carton of 6 0,75 l bottles for Franciacorta Millesimati*