



**MANTI**

*Franciaconia*

**DOSAGGIO ZERO**

*alla Fresca*



## MANTÌ

*Franciacorta*

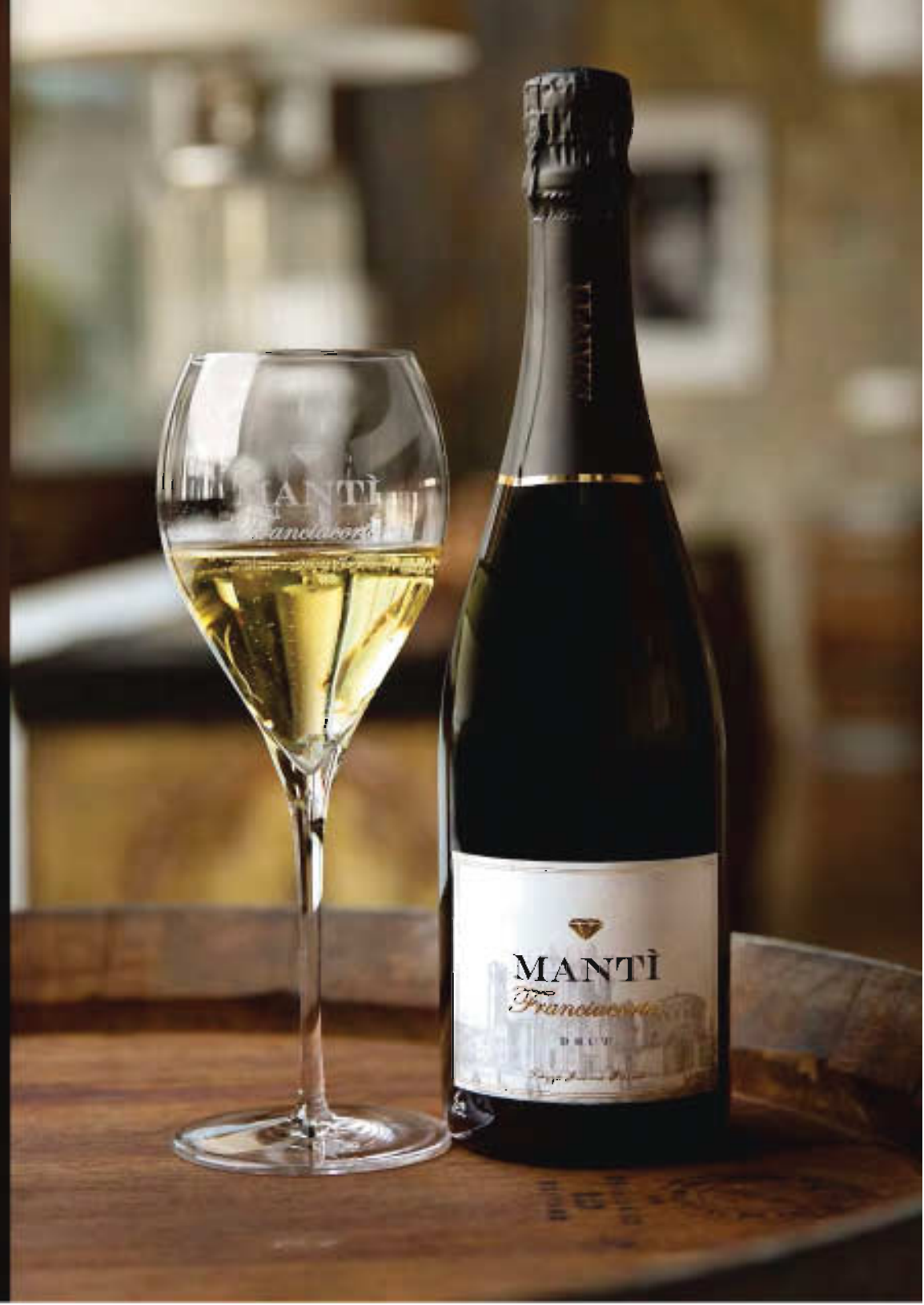
MANTÌ Franciacorta è il luogo dove la tradizione della terra e il futuro del vino hanno trovato una sintesi unica.

Nata nel 2013 per volontà di Gianluca Prandelli, giovane imprenditore della zona, la tenuta MANTÌ Franciacorta si sviluppa tra i dolci pendii collinari affacciati sul lago d'Iseo, con una superficie complessiva di 10 ettari, tutti rigorosamente votati a bollicine Metodo Franciacorta: Brut, Extra Brut, Satèn, Rosé e, nelle annate propizie, una serie di Edizioni Limitate a bottiglia numerata.

Una storia che fonda le sue radici in un passato in stretto legame con il commercio sul territorio, che già dalle Corti Franche del medioevo era luogo di rotte commerciali libere da dazi e che vedrà l'ascesa delle bollicine Franciacorta negli anni sessanta.

Un passato che ha saputo coniugare la visione lungimirante degli imprenditori come il nonno Diamante Prandelli, detto Mantì, alla vocazione enologica della zona.

L'ampliamento della cantina, insieme alla decisione rigorosa di dedicare l'intera produzione ai DOCG autoctoni, rendono oggi MANTÌ uno degli ambasciatori dell'alta qualità Franciacorta nel mondo, testimone di un'eccellenza esclusivamente italiana lunga oltre sessant'anni.







## METODO

Il metodo Franciacorta garantisce la qualità di ogni singola bottiglia. Un'antica arte che unisce, in perfetto connubio, le tecnologie più moderne e la maestria artigiana dei viticoltori del territorio.

MANTÌ Franciacorta ha scelto quindi di salvaguardare la più rigorosa tradizione, per questo la vendemmia viene eseguita esclusivamente a mano sui propri vitigni di Chardonnay e Pinot Nero.

La fermentazione è naturale, la maturazione segue il calendario prestabilito in base alla tipologia e, il successivo affinamento sui lieviti in bottiglia, rispetta lo scrupoloso disciplinare Franciacorta.

In primavera tutte le basi vengono poi assemblate per formare le diverse cuvée, destinate alla fase dell'imbottigliamento: il cosiddetto tiraggio. In questa fase v'è un'ulteriore piccola aggiunta di lieviti e zuccheri, dopodiché il vino è sigillato con tappo corona e messo a riposare in fermentazione per la presa di spuma. Seguono il quotidiano remouage e, infine, il dégorgeement o sboccatura per l'eliminazione di tutti i sedimenti.

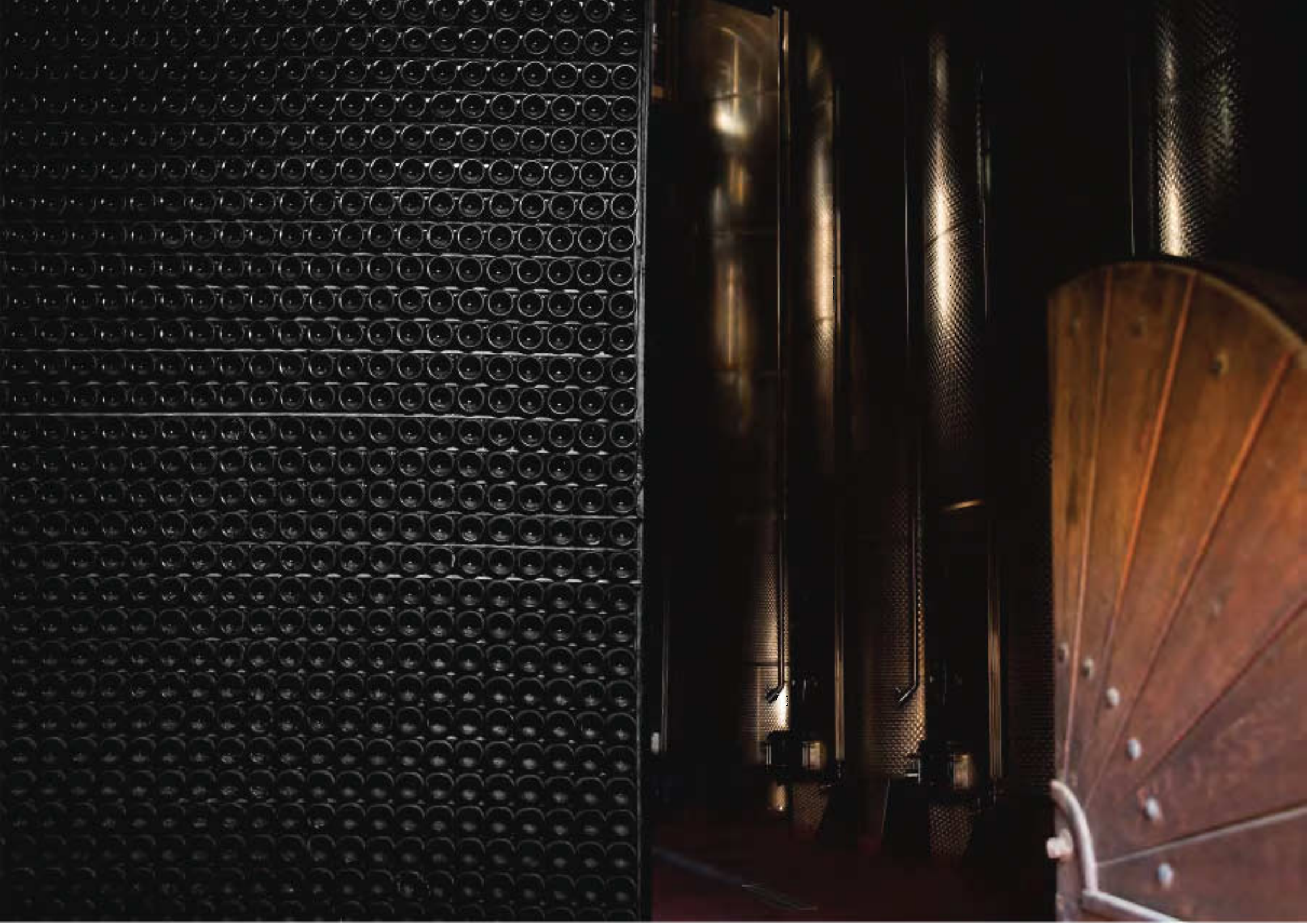
Solo a questo punto ogni bottiglia è chiusa con tappo in sughero e gabbietta, etichettata e sigillata con il contrassegno di stato, pronta per essere gustata e condivisa.















## FRANCIACORTA

Cuore verde e blu della Lombardia, fatta di terre feconde che circondano le acque del Sebino, la Franciacorta è un territorio dove gusto e qualità Made in Italy trovano la loro più felice fusione.

Terra unica per fascino e prosperità, è stata già dal medioevo meta prediletta da nobili e figure di spicco nelle cui tenute gli amici, gli artisti e i poeti di passaggio riposavano gustando deliziosi vini locali.

La Franciacorta moderna, che si estende tra la città di Brescia e il lago d'Iseo, è stata il primo territorio ad ottenere la denominazione della propria tecnica di produzione nonché il primo vino italiano, prodotto con la rifermentazione in bottiglia, a ottenere la DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) grazie al suo esclusivo metodo di spumantizzazione nobile.

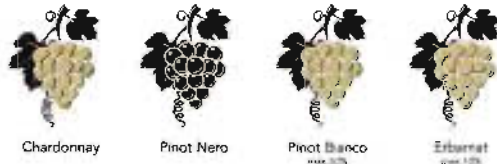
Un territorio ricco di tradizioni tramandate con cura e attenzione, un territorio che parla di quell'arte che è la vinificazione, dove vignaioli, produttori e cantinieri esprimono ogni giorno la costanza, la dedizione e tutto l'impegno per la vigna.





# METODO

**Vendemmia a mano**  
raccolta in cassette  
tra la seconda decade  
di agosto e la prima  
di settembre



Chardonnay

Pinot Nero

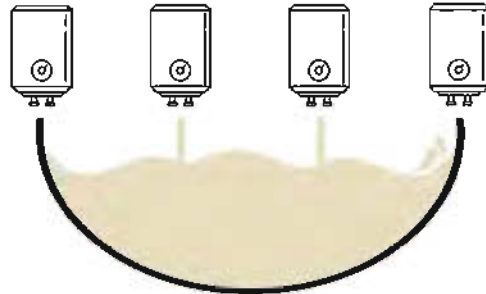
Pinot Bianco  
max. 30%

Ercanot  
max. 10%

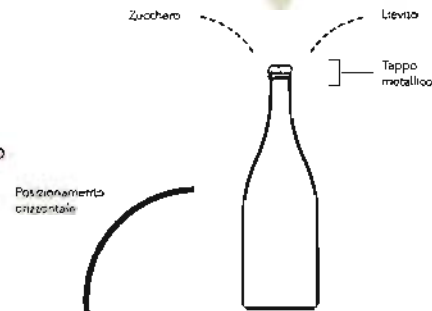
**Soffice pressatura**  
dei grappoli interi



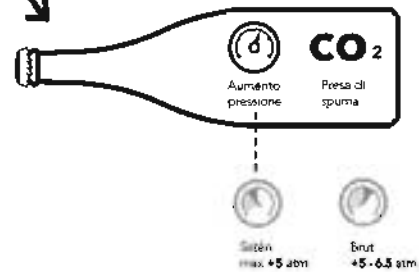
**Prima fermentazione**  
modo fisso



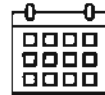
**Imbottigliamento**  
Tingito



**Seconda fermentazione**

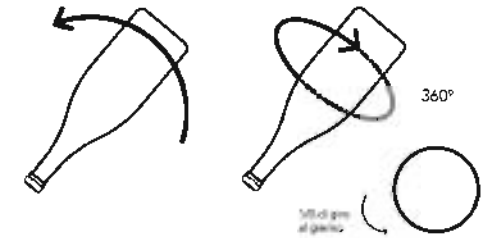


**Periodo di affinamento**

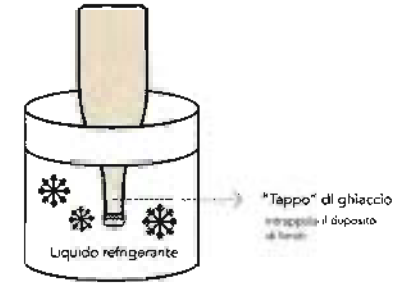


- MINIMO 18 MESI** Franciacorta
- MINIMO 24 MESI** Franciacorta Rosé, Satèn
- MINIMO 30 MESI** Franciacorta millesimato, Rosé millesimato, Satèn millesimato
- MINIMO 60 MESI** Franciacorta riserva, Rosé riserva, Satèn

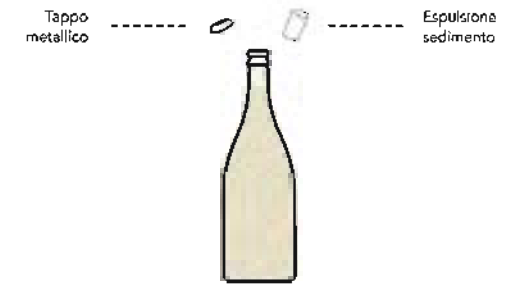
**Remouage**



**Refrigerazione**



**Sboccatura**



**Rabbocco**

**Scoppio di dosaggio**  
Vino Frizzante  
+ quantità di zucchero (g)

- FINO A 3** Non dosato (senza aggiunta del lievito)
- FINO A 6** Extra Brut
- FINO A 12** Brut
- TRA 12 E 17** Satèn Dry
- TRA 17 E 32** Dry
- TRA 32 E 50** Demi-Sec



**Contrassegno di Stato DOCG**





  
MANTÌ  
*Franciacorta*

Dedichiamo questa Serie Limitata della Collezione MANTÌ Franciacorta alla nomina della nostra città, insieme a Bergamo, come **Capitale della Cultura Italiana 2023**, perchè fieri come produttori di eccellenze italiane in Franciacorta, di essere portavoce di un territorio perfettamente incastonato tra le due città.

Brindiamo quindi alla Bellezza della nostra terra e lo facciamo rappresentando in etichetta quattro dei luoghi per noi più suggestivi e storici di Brescia attraverso una serie di stampe antiche.

 BERGAMO  
BRESCIA  
Capitale Italiana  
della Cultura









## Brut MANTÌ Franciacorta DOCG

Produzione: 33.000 bottiglie da 0,75 L - 1.000 bottiglie Magnum da 1,50 L

**Zona di produzione:** Corte Franca (BS).

**Struttura del terreno:** morenico profondo, tessitura franco-sabbiosa in superficie, franco-argillosa in profondità.

**Varietà delle uve:** 100% Chardonnay.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato, guyot.

**Età media delle viti:** 20 anni.

**Resa uva per ettaro media:** max. 90 q.li per ettaro.

**Raccolta:** manuale in cassette da 16 - 18 kg.

**Vendemmia e vinificazione:** normalmente anticipata di uno o due giorni rispetto alle altre tipologie. L'uva viene posta in piccole cassette e immediatamente portata in cantina. L'uva intera e perfettamente integra è poi sottoposta a leggera pressatura. Il mosto ottenuto, una volta pressoché limpido, viene fatto fermentare in botti di acciaio a temperatura controllata e in primavera, dopo diversi travasi, verrà imbottigliato per la presa di spuma.

**Maturazione e affinamento:** la tipologia Brut riposa per un minimo di 18 mesi in cantina dove la temperatura è costantemente monitorata e viene sboccato non prima di 24-30 mesi.

**Profilo organolettico:** naso vegetale con aromi di agrumi e pomacee, una sfumatura di lievito e sentori di pepe al limone. Frutta abbastanza succosa con un accenno di miele, melone e sentori floreali. Bollicina ben definita, buona sostanza e persistenza, toni erbacei-vegetali in sottofondo, finale leggermente dolce.

**Profilo sensoriale del vino:** complessità e persistenza medio-alta.

**Dosaggio:** max. 6,5 g/L.

**Gradazione alcolica:** 12,50% vol.

**Formati disponibili:** 0,75 - 1,50 L.



## Dosaggio Zero MANTÌ Franciacorta DOCG

Produzione: 7.000 bottiglie da 0,75 L

**Zona di produzione:** Adro (BS).

**Struttura del terreno:** morenico glaciale, substrato ghiaioso-sabbioso, tessitura franca, localmente franco-argillosa.

**Varietà delle uve:** 90% Chardonnay, 10% Pinot Nero.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato, guyot.

**Età media delle viti:** 30 anni.

**Resa uva per ettaro media:** max. 90 q.li per ettaro.

**Raccolta:** manuale in cassette da 16 - 18 kg.

**Vendemmia e vinificazione:** l'uva intera e perfettamente integra è sottoposta a leggera pressatura, il mosto ottenuto, una volta pressoché limpido, viene lasciato fermentare in botti di acciaio a temperatura controllata. In primavera e dopo diversi travasi il vino viene imbottigliato per la presa di spuma.

**Maturazione e affinamento:** la tipologia Extra Brut riposa più di 24 mesi in cantina nelle apposite cataste. La temperatura per la conservazione è costantemente controllata, mantenuta attorno ai 16 °C e posto in commercio non prima di 30 mesi.

**Profilo organolettico:** naso erbaceo, lievitato, con note di frutta gialla abbastanza matura, spezie e leggeri sentori di formaggio. Sapori floreali, di bacche rosse e leggero tabacco. Bollicina relativamente fine, finale persistente e speziato.

**Profilo sensoriale del vino:** complessità e persistenza medio-alta.

**Dosaggio:** max. 2 g/L.

**Gradazione alcolica:** 12,50% vol.

**Formati disponibili:** 0,75 L.



## Satèn MANTÌ Franciacorta DOCG

Produzione: 21.000 bottiglie da 0,75 L

**Zona di produzione:** Corte Franca (BS).

**Struttura del terreno:** morenico profondo, tessitura franco-sabbiosa in superficie, franco-argillosa in profondità.

**Varietà delle uve:** 100% Chardonnay.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato, guyot.

**Età media delle viti:** 20 anni.

**Resa uva per ettaro media:** max. 90 q.li per ettaro.

**Raccolta:** manuale in cassette da 16 - 18 kg.

**Vendemmia e vinificazione:** viene posta una attenzione maniacale per la scelta del giorno di vendemmia, tenendo conto di diversi parametri utili a determinare poi la migliore qualità del vino. La stessa attenzione viene posta nella raccolta delle uve, affinché esse siano portate, nel più breve tempo possibile, perfettamente integre in cantina. L'immediata e soffice loro pressatura, consentirà l'ottenimento di un mosto fiore che, portato per semplice travaso ad una adeguata limpidezza, fermenterà a temperatura controllata (16 - 18 °C). Il vino subirà una serie di travasi e solo in primavera verrà imbottigliato per la relativa presa di spuma.

**Maturazione e affinamento:** la tipologia Satèn riposa in cantina almeno 24 mesi prima della sboccatura e viene posta in commercio solo dopo altri mesi di riposo in cassetta.

**Profilo organolettico:** spuma setosa, delicata ma ben definita. Piuttosto morbido ed elegante, aroma vegetale-erbaceo, di lievito con sentori di pomacee, agrumi e tracce floreali. Frutto chiaro, mela con una leggera nota aspra. Bollicina fine e persistente, dosaggio appena percettibile, durevole, leggermente salato, con un tocco etereo e speziato in sottofondo.

**Profilo sensoriale del vino:** complessità e persistenza medio-alta.

**Dosaggio:** max. 4,5 g/L.

**Gradazione alcolica:** 12,50% vol.

**Formati disponibili:** 0.75 L.



## Rosé Brut MANTÌ Franciacorta DOCG

---

Produzione: 7.000 bottiglie da 0,75 L

**Zona di produzione:** Corte Franca (BS).

**Struttura del terreno:** morenico glaciale, substrato ghiaioso-sabbioso, tessitura franca, localmente franco-argillosa.

**Varietà delle uve:** 65% Chardonnay, 25% Pinot Nero vinificato in bianco, 10% Pinot Nero vinificato in rosso.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato, guyot.

**Età media delle viti:** 20 anni.

**Resa uva per ettaro media:** max. 90 q.li per ettaro.

**Raccolta:** manuale in cassette da 16 - 18 kg.

**Vendemmia e vinificazione:** l'uva Pinot Nero dopo essere stata raccolta viene in parte pigiadiraspata ed il mosto posto a fermentare per alcuni giorni a contatto con le proprie bucce, mentre l'uva Chardonnay subisce una pressatura soffice e il mosto ricavato, una volta limpido, posto a fermentare in vasche di acciaio.

**Maturazione e affinamento:** le bottiglie vengono conservate in catasta in posizione orizzontale per una corretta presa di spuma e rimangono a riposo per un minimo di 24 mesi.

**Profilo organolettico:** note floreali, di noce e di lievito, con toni di bacche rosse, agrumi, frutta a nocciolo non del tutto secca, aromi delicatamente burrosi e leggermente erbacei. Bollicina relativamente moderata ma con una certa persistenza, sentori di vaniglia, sfumature fiorite con un finale dolcemente succoso.

**Profilo sensoriale del vino:** complessità e persistenza medio-alta.

**Dosaggio:** max. 3 g/L.

**Gradazione alcolica:** 12,50% vol.

**Formati disponibili:** 0,75 L.



*Franciacorta*  
RISERVA PRIMA



## Pas Dosé RISERVA PRIMA 2013 MANTI Franciacorta DOCG

---

Edizione Limitata di 2500 bottiglie numerate da 0,75 L

**Zona di produzione:** Corte Franca (BS).

**Struttura del terreno:** morenico profondo, tessitura franco-sabbiosa in superficie, franco-argillosa in profondità.

**Varietà delle uve:** 90% Chardonnay, 10% Pinot Nero.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato, guyot.

**Età media delle viti:** 20 anni.

**Resa uva per ettaro media:** max. 90 q.li per ettaro.

**Raccolta:** manuale in cassette da 16 - 18 kg.

**Vendemmia e vinificazione:** solo in determinate annate, laddove la natura è risultata molto prodiga, si scelgono le uve atte a produrre un vino destinato alla lunga conservazione come le Riserve d'annata, in questo caso il 2013.

**Maturazione e affinamento:** il Riserva Pas Dosé è un Franciacorta non dosato dalla particolare eccellenza qualitativa. Viene servito dopo 74 mesi dalla vendemmia con una maturazione sui lieviti di almeno 5 anni, come da disciplinare.

**Profilo organolettico:** spuma sottile, soffice e ben definita, con innumerevoli e persistenti bollicine, profumi gentili e avvolgenti di frutta, di frutta tostata e leggere note d'agrumi. Dolcezza morbida e naturale. Gusto pieno ed elegante.

**Profilo sensoriale del vino:** complessità e persistenza medio-alta.

**Dosaggio:** max. 2 g/L.

**Gradazione alcolica:** 12,50% vol.

**Formati disponibili:** 0,75 L.



# MANTÌ

## *Franciacorta*

La cantina MANTÌ Franciacorta sorge nel cuore di Villa Pedernano, a Erbusco. Immersa fra le colline e i vigneti della Franciacorta, a pochi chilometri dal lago d'Iseo e in prossimità dell'uscita autostradale A4 casello di Rovato.

MANTÌ Franciacorta, Via Iseo 76  
25030 Erbusco (BS)

Tel +39 0306813398 - [info@manti.wine](mailto:info@manti.wine)

[www.manti.wine](http://www.manti.wine)

SEGUICI SUI SOCIAL  
[@mantifraciacorta](https://www.instagram.com/mantifraciacorta)