



di **Chiara Giorleo**, Wlogger

---

## Il Franciacorta Fratelli Berlucci pensato per i giovani

La coinvolgente musica che parte al momento in cui ci si collega al sito dell'[Azienda Agricola Fratelli Berlucci](#) non può che trascinare in un mondo unico e affascinante, quello del vino, quello delle bollicine. Vi invito a scoprire di quale si tratta, la riconoscerete subito...

Così come accade in Francia con il termine “Champagne” che identifica un prodotto, un territorio, un metodo, oggi “Franciacorta” è sinonimo di grande spumante in Italia anche grazie al grande lavoro del Consorzio che difende e sostiene il marchio, la comunicazione. Un grande lavoro di squadra, che raramente ho notato in altre regioni italiane, è la chiave del loro successo insieme alla qualità dei loro prodotti, ovviamente!

Il Consorzio, di quest’area in provincia di Brescia in Lombardia, inizia la sua attività nel 1990 con solo 29 produttori di vino, oggi vanta ormai quasi 200 membri tra viticoltori, produttori di vino, le imprese di imbottigliamento.

Per il terzo anno consecutivo il Franciacorta è il vino ufficiale delle settimane della moda di Milano grazie ad eleganza e fascino.

Anche se i vini spumanti sono i più prestigiosi e rinomati in tutto il mondo, in Franciacorta si producono anche vini rossi e vini bianchi fermi, magari ci torniamo in qualche altra occasione.

Una delle aziende che fanno grande questa terra è quella dei Fratelli Berlucci di cui ho provato di recente il [“Brut 25”](#), l’ultimo nato.

25 come i mesi che il grappolo impiega a diventare liquido spumeggiante e di grande fascino aggiungerei. Si tratta di Chardonnay per l’85% e Pinot Bianco per la restante parte.

Un vino semplice non troppo complesso ma di bella piacevolezza, fragrante e sapido; ottimo per un aperitivo leggero, in estate e non solo.