

Azienda Agricola Lenza - Franciacorta

L'azienda **Agricola Lenza** nasce nel **1964** per volontà di Giuseppe Lenza, con l'opera di paziente ricostruzione dei vigneti e la messa a dimora di vitigni in forma dall'allevamento a pergola data la giacitura e l'esposizione dei terreni rapidamente degradati al piano e faticosamente terrazzati.

Quattro ettari di terreno pazientemente ricavati dove la roccia affiora frequentemente frammista al conglomerato indurito dai millenni, la particolare natura del suolo, l'ottima esposizione e le cure appassionate di una gestione interamente familiare riescono a dare corpo ed anima ad un Franciacorta eccellente, ricco di sfumature e di percezioni inconfondibili apprezzate particolarmente dagli intenditori per finezza ed eleganza che, sin dalla prima presentazione avvenuta nel 1973 riconoscono al Franciacorta Lenza una spiccata personale tipicità.

Lenza, è stata la prima azienda in franciacorta a produrre Franciacorta Rosé e il Franciacorta Extra Brut. La tipologia della coltivazione delle uve è unica in franciacorta con la pergola trentina. La stabilizzazione dei vini avviene in modo naturale (bionaturali), la pulizia enologica avviene per decantazione, la filtrazione solo all'imbottigliamento; Netta l'identificazione organolettica e sensoriale dei suoi vini.



La produzione:

- **Franciacorta Docg Brut** - Chardonnay 100%.
Paglierino con riflessi verdognoli, delicato profumo di lievito fine e pulito. Gusto sapido, piacevolmente fresco. Vino da tutto pasto. Si abbina ottimamente a risotti, portate di pesce e carni bianche.
- **Franciacorta Docg Extra Brut** - Chardonnay 90%, pinot bianco 10%.
Paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet sottile e netto molto fine, minerale. Gusto leggermente amarognolo, piacevolmente acidulo, assolutamente secco, aristocratico. Ottimo come aperitivo.
- **Franciacorta Cremant Brut** - Chardonnay 100%.
Paglierino carico con riflessi verdognoli. Deciso profumo di lievito. Gusto pieno, sapido, morbido e armonico. Ottimo aperitivo. Ideale a tutto pasto. Eccezionale con paste al forno, risotti e piatti a base di pesce.
- **Franciacorta Docg Rosé Brut** - 100% pinot nero.
Bouquet finissimo nel quale emergono i profumi primari caratteristici del pinot nero. Il sapore è fresco, vivace, leggermente acidulo con una vena di rotondità persistente.
Partner ideale del pesce e degli altri "frutti" del mare. Si sposa meravigliosamente con i crostacei.
- **Franciacorta Docg Demi Sec** - Chardonnay 100%.
Paglierino con riflessi dorati. Profumo delicato e gusto morbido. Servito con pasticceria secca, crostate alla frutta e focacce dolci, esalta la delicatezza dei sapori. Ottimo anche fuori pasto, con formaggi piccanti e stuzzichini.
- **Franciacorta Docg Dosaggio Zero Millesimato** - Chardonnay 90%, pinot bianco 10%.
Paglierino carico con riflessi dorati, delicato profumo di lievito molto fine e pulito con sfumati sentori di miele. Gusto sapido, elegante, ampio, composito.
Vino da tutto pasto. Accompagna mirabilmente tutti i piatti leggeri, eccellente con portate complete a base di pesce.

Azienda Agricola Lenza Di Lenza Vittorio - Via Sul Montorfano, 27 - 25030 Coccaglio - Tel: 0307722289

Sito internet: <http://lenzafranciacorta.it/> - e-mail: lenzagricola@virgilio.it

Az. Agr. Lenza: Franciacorta Brut DOCG

L'azienda Agricola Lenza nasce nel 1964 con l'opera di paziente ricostruzione dei vigneti e la messa a dimora di vitigni in forma dall'allevamento a pergola data la giacitura e l'esposizione dei terreni rapidamente degradati al piano e faticosamente terrazzati.

Quattro ettari di terreno pazientemente ricavati dove la roccia affiora frequentemente frammista al conglomerato indurito dai millenni, la particolare natura del suolo, l'ottima esposizione e le cure appassionate di una gestione interamente familiare riescono a dare corpo ed anima ad un Franciacorta eccellente, ricco di sfumature e di percezioni inconfondibili apprezzate particolarmente dagli intenditori per finezza ed eleganza che, sin dalla prima presentazione avvenuta nel 1973 riconoscono al Franciacorta Lenza una spiccata personale tipicità.

Lenza, è stata la prima azienda in franciacorta a produrre Franciacorta Rosé e il Franciacorta Extra Brut. La tipologia della coltivazione delle uve è unica in franciacorta con la pergola trentina.

La stabilizzazione dei vini avviene in modo naturale (bionaturali), la pulizia enologica avviene per decantazione, la filtrazione solo all'imbottigliamento; Netta l'identificazione organolettica e sensoriale dei suoi vini.

SCHEDA TECNICA

colori	giallo paglierino intenso, tendente al colore del grano maturo, lieve tensione al verdolino
bollicina	spuma intensa; bollicina abbondante, lunga e veloce e dalla forma minuscola.
profumi	piacevole, intenso, tendente all'esotico prevale la sensazione di uva matura e floreale (gelso) nota di lievito e crosta di pane da forno
sapori	gusto fresco, agrumoso e con una ottima spalla di acidità e medio-lunga; piacevolmente secco
abbinamenti	Si sposa con piatti dai sapori rotondi e dal gusto morbido, anche se intensi.

TECHNICAL CARD

colors yellow paglierino intense, tending to the color of the mature grain, light tension to verdolino the intense bollicina spuma; abundant, long and fast bollicina and from the very small form.

scents pleasant, intense, tending to the exotic one but that the feeling of mature grape prevails and floreale (gelso) and of I leaven and bread crust tastes fresh, agrumoso taste and with an optimal one

shoulder of mean-long acidity and; pleasantly dry.

couplings spouse with plates from the round tastes and the soft taste, even if intense.



Az. Agr. Lenza: Franciacorta Extra Brut DOCG

L'azienda Agricola Lenza nasce nel 1964 con l'opera di paziente ricostruzione dei vigneti e la messa a dimora di vitigni in forma dall'allevamento a pergola data la giacitura e l'esposizione dei terreni rapidamente degradati al piano e faticosamente terrazzati.

Quattro ettari di terreno pazientemente ricavati dove la roccia affiora frequentemente frammista al conglomerato indurito dai millenni, la particolare natura del suolo, l'ottima esposizione e le cure appassionate di una gestione interamente familiare riescono a dare corpo ed anima ad un Franciacorta eccellente, ricco di sfumature e di percezioni inconfondibili apprezzate particolarmente dagli intenditori per finezza ed eleganza che, sin dalla prima presentazione avvenuta nel 1973 riconoscono al Franciacorta Lenza una spiccata personale tipicità.

Lenza, è stata la prima azienda in franciacorta a produrre Franciacorta Rosé e il Franciacorta Extra Brut. La tipologia della coltivazione delle uve è unica in franciacorta con la pergola trentina.

La stabilizzazione dei vini avviene in modo naturale (bionaturali), la pulizia enologica avviene per decantazione, la filtrazione solo all'imbottigliamento; Netta l'identificazione organolettica e sensoriale dei suoi vini.

SCHEDA TECNICA

colori	giallo paglierino medio carico, sfumature dorate tendenti al verdognolo; lucente e brillante
bollicina	microscopica, costante, intensa spuma bianco-grigia e lunga
profumi	quasi neutro, micro - vanigliato, micro lievitoso, uroso
sapori	secco, uroso, micro-frutto, mela verde, micro-salino gusto medio-lungo
abbinamenti	piatti con prevalenza di gusti e sapori medio-morbidi sia di carni bianche e pesce (mare\fiume) così con volatili di piccola taglia alla brace o al forno.

TECHNICAL CARD

colors yellow paglierino medium cargo, golden shadings tending to the verdognolo; lucente and diamond microscopic, constant, intense bollicina spuma white-grey and long

scents almost neutral, micro - vanigliato, lievitoso, micro uroso

tastes dry, uroso, micro-l yield, green apple, micro-salt taste mean-along

couplings plates with prevalence of tastes and mean-soft tastes are of white meats and fish (sea \ river) so with birds of small size on the grill or to the furnace.



Azienda Agricola Lenza - Via Sul Montorfano,27 - 25030 Coccaglio - Tel.0307722289

Sito web: www.lenzafranciacorta.it - e-mail: info@lenzafranciacorta.it

Az. Agr. Lenza: Franciacorta Cremant Brut DOCG

L'azienda Agricola Lenza nasce nel 1964 con l'opera di paziente ricostruzione dei vigneti e la messa a dimora di vitigni in forma dall'allevamento a pergola data la giacitura e l'esposizione dei terreni rapidamente degradati al piano e faticosamente terrazzati.

Quattro ettari di terreno pazientemente ricavati dove la roccia affiora frequentemente frammista al conglomerato indurito dai millenni, la particolare natura del suolo, l'ottima esposizione e le cure appassionate di una gestione interamente familiare riescono a dare corpo ed anima ad un Franciacorta eccellente, ricco di sfumature e di percezioni inconfondibili apprezzate particolarmente dagli intenditori per finezza ed eleganza che, sin dalla prima presentazione avvenuta nel 1973 riconoscono al Franciacorta Lenza una spiccata personale tipicità.

Lenza, è stata la prima azienda in franciacorta a produrre Franciacorta Rosé e il Franciacorta Extra Brut. La tipologia della coltivazione delle uve è unica in franciacorta con la pergola trentina.

La stabilizzazione dei vini avviene in modo naturale (bionaturali), la pulizia enologica avviene per decantazione, la filtrazione solo all'imbottigliamento; Netta l'identificazione organolettica e sensoriale dei suoi vini.

SCHEDA TECNICA

colori	giallo paglierino medio - intenso con sfumature verde-oro, lucido e brillante
bollicina	bollicina intensa, bianca, medio - persistenza spuma lunga, bollicina lunga, continua
profumi	tra l'esotico e la mela acerba e il secco con lieve fruttato: l'esotico lungo
sapori	pieno, lievemente fruttato (nеспola) morbido spalla acida ottima, vena salina, gusto lungo
abbinamenti	piatti con prevalenza di gusti e sapori forti a base di pesce e carni bianche. Ottimo anche per aperitivi e stuzzichini e pizza saporita e piadine dai forti sapori.

TECHNICAL CARD

colors yellow paglierino medium - intense with shadings green-gold, polish and diamond

bollicina intense, white bollicina, medium - long persistence spuma, long bollicina, continue

scents between exotic and the yielded sour apple and the dry one with light: the exotic one along

tastes full, light yielded (nеспola) soft optimal shoulder acida, salt vein, long taste

couplings plates with prevalence of tastes and strong tastes made up of fish and white meats. Optimal also for aperitifs and stuzzichini and saporita peak and piadine from the strong tastes.



Azienda Agricola Lenza - Via Sul Montorfano,27 - 25030 Coccaglio - Tel.0307722289

Sito web: www.lenzafranciacorta.it - e-mail: info@lenzafranciacorta.it

Az. Agr. Lenza: Franciacorta Millesimato Brut DOCG

L'azienda Agricola Lenza nasce nel 1964 con l'opera di paziente ricostruzione dei vigneti e la messa a dimora di vitigni in forma dall'allevamento a pergola data la giacitura e l'esposizione dei terreni rapidamente degradati al piano e faticosamente terrazzati.

Quattro ettari di terreno pazientemente ricavati dove la roccia affiora frequentemente frammista al conglomerato indurito dai millenni, la particolare natura del suolo, l'ottima esposizione e le cure appassionate di una gestione interamente familiare riescono a dare corpo ed anima ad un Franciacorta eccellente, ricco di sfumature e di percezioni inconfondibili apprezzate particolarmente dagli intenditori per finezza ed eleganza che, sin dalla prima presentazione avvenuta nel 1973 riconoscono al Franciacorta Lenza una spiccata personale tipicità.

Lenza, è stata la prima azienda in franciacorta a produrre Franciacorta Rosé e il Franciacorta Extra Brut. La tipologia della coltivazione delle uve è unica in franciacorta con la pergola trentina.

La stabilizzazione dei vini avviene in modo naturale (bionaturali), la pulizia enologica avviene per decantazione, la filtrazione solo all'imbottigliamento; Netta l'identificazione organolettica e sensoriale dei suoi vini.

SCHEDA TECNICA

colori	giallo oro brillante, pulito; sfumature colore mela Golden corona glicerica buona, bianco platino
bollicina	medio - intensa, continua, microscopica spuma bianca, abbondante, medio - lunga
profumi	quasi neutro con sensazioni mini-esotici e brevi note di lieviti fresco. Pulito e abbastanza equilibrato
sapori	complesso, fresco e a tratti agrumoso; piacevole e accattivante finisce con nota esotica giovane
abbinamenti	a tutto pasto con carni bianche, pesce di mare e di acqua dolce; piatti saporiti come alla genovese, oppure alla bolognese; ottimo con crostacei, molluschi, gamberi zuppa di pesce e altro.

TECHNICAL CARD

colors yellow shining gold, cleaned; shadings color Golden apple good glicerica crown, white platinum

*medium bollicina - intense, continues, microscopic
spuma white, abundant, medium - long*

scents almost neutral with minium-exotic feelings and breviums notes of leaven coolness. Cleaned and balanced enough

tastes complex, fresh and at times agrumoso; pleasant and winning it ends with famous exotic young person

couplings to all meal with white meats, fish of sea and soft water; saporiti plates like to the genovese, or from Bologna one; optimal with crustaceans, molluschi, gamberi zuppa of fish and other.



Azienda Agricola Lenza - Via Sul Montorfano,27 - 25030 Coccaglio - Tel.0307722289

Sito web: www.lenzafranciacorta.it - e-mail: info@lenzafranciacorta.it

Az. Agr. Lenza: Franciacorta Rosè Brut DOCG

L'azienda Agricola Lenza nasce nel 1964 con l'opera di paziente ricostruzione dei vigneti e la messa a dimora di vitigni in forma dall'allevamento a pergola data la giacitura e l'esposizione dei terreni rapidamente degradati al piano e faticosamente terrazzati.

Quattro ettari di terreno pazientemente ricavati dove la roccia affiora frequentemente frammista al conglomerato indurito dai millenni, la particolare natura del suolo, l'ottima esposizione e le cure appassionate di una gestione interamente familiare riescono a dare corpo ed anima ad un Franciacorta eccellente, ricco di sfumature e di percezioni inconfondibili apprezzate particolarmente dagli intenditori per finezza ed eleganza che, sin dalla prima presentazione avvenuta nel 1973 riconoscono al Franciacorta Lenza una spiccata personale tipicità.

Lenza, è stata la prima azienda in franciacorta a produrre Franciacorta Rosé e il Franciacorta Extra Brut. La tipologia della coltivazione delle uve è unica in franciacorta con la pergola trentina.

La stabilizzazione dei vini avviene in modo naturale (bionaturali), la pulizia enologica avviene per decantazione, la filtrazione solo all'imbottigliamento; Netta l'identificazione organolettica e sensoriale dei suoi vini.

SCHEDA TECNICA

colori	rosato non massivo, tipo color cipolla di Tropea tenue riflessi brillanti, puliti, cromatura compatta, integra
bollicina	finissima, continua, microscopica, preceduta da una spuma piacevole e non abbondante, color bianco rosa incantevole
profumi	delicato all'olfatto con sensazioni di lampone e raspo dell'uva; chiude il naso con sensazioni di pan tostato
sapori	delicato, avvolgente, pulito dove le note di lampone si percepiscono bene così il neutro dell'uva seguita da una lievissima nota di tannino di uva matura.
abbinamenti	ideale per piatti a base di pesce, anche in zuppa e con piatti a base di carne rossa, anche in padella oppure alla griglia.

TECHNICAL CARD

colors rosato not massive, type color onion of tenuous Tropea reflected shining, cleaned, compact chromizing, the integral most fine bollicina, continue, microscopic, preceded from a spuma pleasant and not abundant, color white

charming rose

scents delicate to the sense of smell with raspberry feelings and I rasp of the grape; it closes the nose with feelings of pan toasted

tastes delicate, wrapping, cleaned where the raspberry notes perceive so neutral of the grape the continuation well give

a most light tannin note of mature grape.

couplings ideal for plates made up of fish, also in zuppa and with plates made up of red meat, also in trying pan or on the grill.



Azienda Agricola Lenza - Via Sul Montorfano,27 - 25030 Coccaglio - Tel.0307722289

Sito web: www.lenzafranciacorta.it - e-mail: info@lenzafranciacorta.it

Azienda Agricola Lenza – Franciacorta (English)

A The company Agricola Lenza is born in 1964 for will of Giuseppe Lenza, with the patient work reconstruction of the vineyards and the putting to dwelling of varietals in form from the breeding to given bower the giacitura and the exposure of laboriously terrazzati quickly degraded lands to the plan and.

Four hectares of land patiently proceeds where the cliff emerges frequently frammista to the conglomerate hardened from the millenia, the detail nature of the ground, the optimal exposure and the passionate cures of an entire familiar management succeed in giving to body and spirit to an excellent, rich Franciacorta of shadings and unmistakable perceptions appreciated particularly by the connoisseurs for fineness and elegance that, sin from the first presentation happened in the 1973 recognize to the Franciacorta Lenza enunciated a personal tipicità.

Lenza, has been the first company in franciacorta producing to Extra Franciacorta Rosé and Franciacorta Brut. The tipologia of the cultivation of the grapes is only in franciacorta with the bower some thirty. The stabilization of wines happens in natural way (bionaturali), the enologica cleansing happens for settling, the filtration only to the imbottigliamento; Clean sensory the organolettica identification and of its wines.zianda Agricola Lenza – Franciacorta



The production:

- Franciacorta Docg Brut - Chardonnay 100%.

Paglierino with verdognoli glares, delicate scent of I leaven cleaned end and. Taste sapido, pleasantly fresh. Wine from all meal.

It is bound together optimally to risotti, white capacities of fish and meats.

- Franciacorta Docg Extra Brut - Chardonnay 90%, pinot white 10%.

Paglierino with verdognoli glares. Thin and clearly a lot, mineral fine bouquet. Taste amarognolo, pleasantly acidulous, absolutely dry, slightly aristocratic. Optimal like aperitif.

- Franciacorta Cremant Brut - Chardonnay 100%.

Loaded Paglierino with verdognoli glares. Decided scent of I leaven. Full, sapido, soft and harmonic taste.

Optimal aperitif. Ideal to all meal. Exceptional with baked pasta, risotti and plates made up of fish.

- Franciacorta Docg Rosé Brut - 100% pinot black.

The most fine bouquet in which the primary scents of the pinot emerge characteristic black. The taste is fresh, lively, slightly acidulous with a vein of persistent roundness.

Ideal partner of the fish and the other "fruits" of the sea. Spouse wonderfully with the crustaceans.

- Franciacorta Docg Demi Sec - Chardonnay 100%.

Paglierino with golden glares. Delicate scent and soft taste. Served with pastry shop it dries, crostato to the fruit and focacce sweet, it exalts the delicacy of the tastes. Optimal also outside meal, with piccanti cheeses and stuzzichini.

- Franciacorta Docg Dosage Zero Millesimato - Chardonnay 90%, pinot white 10%.

Loaded Paglierino with golden glares, delicate scent of I leaven very fine and cleaned with vanished sentori of honey. Taste sapido, elegant, wide, composite.

Wine from all meal. It accompanies all the light plates mirabilmente, excellent with complete capacities made up of fish.

Azienda Agricola Lenza Di Lenza Vittorio - Via Sul Montorfano,27 - 25030 Coccaglio - Tel: 0307722289

Sito internet: <http://lenzafranciacorta.it/> - e-mail: lenzagricola@virgilio.it