



#alwaysFreccianera



i fratelli
francesco, gabriella, marcello,
roberto, pia donata

i giovani
antonio, ignazio, alessandro, antonello,
gabriella, lorenzo, elena,
nicola, matteo, tilli, sebastiano

i piccoli
tommaso, maria, francesco,
alessandra, guido, lucrezia, giovanni,
corrado, allegra, amedeo, roberto,
ludovica, vittoria, federico, guglielmo
e...

i berlucchi.

HISTORY

Azienda Agricola Fratelli Berlucci is owned by five brothers and sisters: Francesco, Gabriella, Marcello, Roberto and Pia who continue the vocation of their father Antonio, a famous civil engineer.

The estate located in Borgonato di Cortefranca in the heart of Franciacorta covers around 70 hectares of Docg and Doc vineyards, uniquely suited to provide the raw material for its wines

STORIA

L'Azienda Agricola Fratelli Berlucci è di proprietà dei cinque fratelli Francesco, Gabriella, Marcello, Roberto e Pia Donata, che dal 1927 proseguono l'attività del padre Antonio, progettista civile di fama, e della famiglia d'origine. La Cantina si trova a Borgonato di Corte Franca, tra le colline moreniche nel cuore della Franciacorta e possiede circa 70 ettari di vigneti a Docg e Doc, unica terra dalla quale trae la materia prima dei propri vini.





FRECCIANERA COLLECTION. THE NEW WAY OF BEING FRATELLI BERLUCCHI

Freccianera (black arrow) is the name that brought so much success to our Franciacorta Brut Vintage 2007 in limited edition. So much was the success that we decided to give it to our entire range of vintage Franciacortas. Please meet Freccianera Collection. Our historical vintage Franciacortas have now a new name: Freccianera Brut, Freccianera Rosa, Freccianera Satèn and Freccianera Nature.

The labels are inspired by the award-winning design of our 1977 Franciacorta which was created by Franco Maria Ricci (FMR), the world renowned Italian graphic designers. The new labels are focused on the family fireplace dating back to the seventeenth century but with a newer approach: despite being rooted in our past, our family embraces the future with enthusiasm. Proud of this new direction and conscious of the very high quality of these wines, we have made Freccianera the key focus of our vineyards.

The new labels highlight primarily the Freccianera brand as from now on, we want our wines to speak on our behalf. Each label has its own colour to represent the unique identity of each wine. Four wines, one family... Freccianera, like our family, Fratelli Berlucchi, everyone with his own personality but united by one name.

FRECCIANERA COLLECTION. IL NUOVO MODO D'ESSERE FRATELLI BERLUCCHI

Freccianera, il nome che ha portato fortuna nel 2014 al Franciacorta Brut Millesimo 2007 prodotto in serie limitata, oggi diventa una famiglia: Freccianera Collection.

Così da oggi i nostri storici millesimati si presentano in una nuova veste e si chiamano Freccianera Brut, Freccianera Rosa, Freccianera Satèn e Freccianera Nature.

Ispirata al design del famoso art publisher Franco Maria Ricci che ha firmato la prima etichetta di Franciacorta del '77, Freccianera Collection mantiene la tradizione aggiungendo nelle etichette una novità, lo stemma di famiglia del camino seicentesco di Borgonato, rivisitato per diventare la cornice della nostra storia.

Noi che siamo attaccati alle nostre radici, abbracciamo il cambiamento con entusiasmo. Fieri di questa novità abbiamo dato ai Freccianera un ruolo trainante, quello che si meritano i grandi vini.

Oggi le etichette parlano solo di Freccianera. Perché da oggi sarà il vino a parlarvi di noi. Ogni etichetta un colore, che racconta un'identità speciale. Quattro vini per una sola famiglia, quella dei Freccianera. Perché i Freccianera siamo noi, i Fratelli Berlucchi: ognuno diverso, tutti uniti da uno stesso nome.



FRECCIANERA BRUT franciacorta brut millesimato

grapes

60% chardonnay, 30% pinot bianco, 10% pinot nero

uve

60% chardonnay, 30% pinot bianco, 10% pinot nero

organoleptic examination

colour

straw yellow with golden hues, abundant froth, persistent and fine pérlage.

esame organolettico

colore

paglierino con riflessi dorati, spuma abbondante, pérlage sottile e persistente.

bouquet

balsamic and citrus notes, with a lightly toasted scent.

profumo

note balsamiche, agrumate, si accompagnano a lievi sentori di tostatura.

taste

well balanced, mellow and sapid.

sapore

di buon equilibrio, morbido, sapido e di ottima tessitura.

alcohol content

12.50 vol. %

tenore d'alcool

12,50 vol. %

sugars

8 g/l

zuccheri

8 g/l



FRECCIANERA ROSA franciacorta brut rosé millesimato

grapes

pinot nero 60% (produced as rosé 30%),
chardonnay 40%

uve

pinot nero 60% (vinificato in rosato 30%),
chardonnay 40%

organoleptic examination

colour

more or less intense rosé, depending on the year,
well-defined froth and head, minute and persistent
pérlage.

esame organolettico

colore

rosato più o meno intenso, secondo le annate, spuma
e corona ben dichiarata, pérlage minuto e persistente.

bouquet

characteristic with delicate scent of yeast, at times
fruity.

profumo

caratteristico con delicato sentore di lievito,
talvolta fruttato.

taste

sapid, fresh, fine and harmonic, excellent nose-palate
correspondence, vigorous and shrewd consistency.

sapore

sapido, fresco, fine ed armonico, ottima
corrispondenza
naso-palato, nerbo e stoffa avvertiti.

alcohol content

12,50 vol. %

tenore d'alcool

12,50 vol. %

sugars

6 g/l

zuccheri

6 g/l



FRECCIANERA SATÈN franciacorta satèn millesimato

grapes
chardonnay 100%

organoleptic examination
colour
greenish yellow, with creamy froth and extremely fine and very thin pérlage.

bouquet
refined, rich in spicy notes.

taste
of soft and caressing grace;
nothing but harmonic agreeableness.
thus benefiting from the 30 months of maturing.

alcohol content
12.50 vol. %

sugars
6.5 g/l

uve
chardonnay 100%

esame organolettico
colore
giallo verdognolo, con spuma cremosa e pérlage molto fine e molto sottile.

profumo
raffinato, ricco di nota speziata.

sapore
di morbida e carezzevole grazia;
nulla che non sia di armonica gradevolezza.
a ciò giovano gli oltre 32-33 mesi di maturazione.

tenore d'alcool
12,50 vol. %

zuccheri
6,5 g/l



FRECCIANERA NATURE franciacorta brut nature millesimato

grapes

chardonnay 85%, pinot nero 15%

uve

chardonnay 85%, pinot nero 15%

organoleptic examination

colour

yellow with greenish reflections, abundant froth, extremely fine and intense pérlage

esame organolettico

colore

giallo con riflessi verdognoli, spuma abbondante, pérlage molto fine e intenso.

bouquet

yeasty naturally pleasant and with a light spicy note

profumo

di lievito naturalmente gradevole e con leggera nota speziata.

taste

dry, full, harmonic

sapore

secco, pieno, armonico.

alcohol content

12.50 vol. %

tenore d'alcool

12,50 vol. %

sugars

2 g/l

zuccheri

2 g/l





BRUT 25 franciacorta brut n.v.

grapes
chardonnay and pinot bianco

uve
chardonnay e pinot bianco

organoleptic examination
colour
bright and brilliant

esame organolettico
colore
brillante

bouquet
fresh and simple bouquet
light scent of yeast

profumo
gradevole, semplice per sua naturale
quanto ricercata freschezza

taste
dry but pleasant

sapore
fragrante e sapido

alcohol content
12.50 vol. %

tenore d'alcool
12,50 vol. %

sugars
7 g/l

zuccheri
7 g/l





CASA DELLE COLONNE BRUT franciacorta riserva brut

geographic location of the vineyard
the vineyards "palazzina" and "tre camini" situated
in borgonato and torbiato

grapes
mature grapes only of chardonnay 80% and pinot nero 20%

organoleptic examination

alcohol
13 vol. %

reducing sugars
7.5 g/l

pérlage
extremely small, delicate and persistent

colour
great charge of yellow

bouquet
rich, brisk and fresh with some fields essence

taste
mature, balanced and spicy aftertaste, toasted almond
on the background

number bottles
5.000

collocazione geografica del vigneto
vigneti "palazzina" e "tre camini" siti rispettivamente
in borgonato e torbiato

uve
uve mature di chardonnay 80% e pinot nero 20%

esame organolettico

alcohol
13 vol. %

zuccheri riduttori
7,5 g/l

pérlage
estrema finezza, lunga persistenza e fittezza

colore
insieme cromatico con grande carica di giallo

profumi
ricco di note terziarie, molto variegato e complesso

sapore
maturo, equilibrato e di buona ricchezza estrattiva, amabilità
liquorosa con chiusura di spezie e mandorla tostata

numero bottiglie
5.000



CASA DELLE COLONNE ZERO franciacorta riserva non dosato

geographic location of the vineyard
the vineyards "palazzina" and "tre camini"
situated in borgonato and torbiato

grapes
chardonnay 70%, pinot nero 30%

organoleptic examination
alcohol
13 vol. %

reducing sugars
1.5 g/l

pérlage
extremely small, and long lasting

colour
pale yellow with golden reflex

bouquet
fresh and mature at the same time

taste
evolved, balanced with toasted note

number of bottles
3.000

collocazione geografica del vigneto
dai vigneti "palazzina" e "tre camini"
in borgonato e torbiato

uve
chardonnay 70%, pinot nero 30%

esame organolettico
alcohol
13 vol. %

zuccheri riduttori
1,5 g/l

pérlage
sottile e persistente

colore
giallo chiaro con riflesso dorato

profumi
fresco ma al contempo, complesso

sapore
equilibrato con note finali tostate

numero di bottiglie
3.000



VINEYARDS

Ancient vineyards, with old and dear names such as “Fontanella”, “La Palazzina”, Tre Camini”, “Mandola” and “Cà Brusade” a 70-hectare estate - now replanted adopting the most up-to-date techniques, with flowering roses as a heading.

The soil is morainal on hills left in the ancient geological times by retracting glaciers. Its dry limestone soil geology temperate climate, also influenced by the lake, make this area especially suitable for cultivating grapes, a local practice since remote times by Etruscans, Cisalpine Gauls, and Romans.

VIGNETI

“Fontanella”, “La Palazzina”, Tre Camini”, “Mandola” e “Cà Brusade”: vigneti antichi dai vecchi e cari nomi. 70 ettari di proprietà aziendale ormai reimpiantati secondo le più attuali tecniche vitivinicole, con cespugli di rose fiorite in testata.

Il terreno è morenico, costituito dalle colline di detriti lasciati dal grande ghiacciaio che scavò la Valle Camonica formando l’attuale lago d’Iseo. È un terreno calcareo asciutto che, anche grazie al clima temperato, è particolarmente adatto alla coltura della vite che, non a caso, praticavano già Etruschi, Galli Cenomani e Romani.

The Franciacorta is a small area of the Province of Brescia, to the south of Lake Iseo, found between the Oglio river, the Milan-Brescia motorway and the road from Brescia to Vallecamonica.

It is a land with in beautiful sloping hills and an ancient and familiar landscape preserved over the centuries, where the splendid Renaissance villas and the medieval castles of patrician Brescian families alternate with small towns where history has left faint traces.

La Franciacorta è una zona ristretta della Provincia di Brescia posta a sud del lago d’Iseo e compresa fra il suo emissario, fiume Oglio, e due importanti arterie che collegano Brescia rispettivamente a Milano e alla Valle Camonica.

È un terreno ricco di colline degradanti e bellissime, un panorama antico e familiare conservato attraverso i secoli, dove le splendide ville rinascimentali e i castelli medioevali delle famiglie patrizie bresciane si alternano a piccoli paesi in cui la storia ha lasciato tracce discrete.



CELLAR

Work on the Estate takes place in ancient restored buildings under austere, thirteenth-century vaults with joyful sixteenth century frescos, continuing the family history and employing modern working techniques.

Franciacorta is the first Italian Brut produced exclusively through the re-fermentation in bottle that obtained since 1995 the Controlled Origin Denomination Guaranteed (Docg), the highest acknowledgement for wine's quality.

This wine is identified only by the name of the geographical region, determined from its boundaries, where its producers cultivate vineyards.

Its labels indicate just the name "Franciacorta": one word to identify the territory and the method of the wine's production. A guarantee for the consumer of the product's quality and specificity.

Franciacorta is a very special wine that requires long lead time: 7 months after harvest yeasts are added to the base wine and bottling takes place.

CANTINA

L'attività dell'Azienda si svolge negli antichi edifici restaurati sotto austeri volti del '200 e gioiosi affreschi del '500, nella continuità fra le tradizioni della storia familiare ed una moderna attività operativa.

Il Franciacorta è il primo brut italiano prodotto esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia ad aver ottenuto dal 1995 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (Docg) massimo riconoscimento di qualità e tipicità di un vino.

Ad identificare questo vino è unicamente il nome della regione geografica, limitata e definita nei suoi confini, dove crescono le sue vigne e hanno sede i suoi produttori.

Le etichette recano solo la dizione Franciacorta: un unico termine definisce il territorio, il metodo di produzione e il vino. Garanzia per il consumatore della specificità e della qualità di questo prodotto.

Il Franciacorta è un vino speciale che ha bisogno di tempi molto lunghi: a 7 mesi circa dalla vendemmia il vino base viene aggiunto dei lieviti ed imbottigliato. Dovranno pas-

At least another 18 months (30 or more for vintage wines) of slow re-fermentation in the bottle are needed before disgorgement.

sare almeno 18 mesi (30 ed oltre per i millesimati) di lenta rifermentazione in bottiglia a contatto con i lieviti prima di poter essere sottoposto alla sboccatura.





DOSSI DELLE QUERCE BIANCO curtefranca doc

provenance
vineyard of dossi delle querce

grapes
chardonnay 100%

organoleptic examination
colour
luminous clean golden colour

bouquet
complex, crisp aroma, with fading vanilla notes

taste
full, dry, almost ripe summer fruits taste,
with light spices and minerals enhancing
a feathery oak finish

alcohol content
alc. 12.50 vol. %

provenienza
vigneti dei "dossi delle querce"

uve
chardonnay 100%

esame organolettico
colore
giallo paglierino di particolare luminosità

profumo
di buona intensità e persistenza si presenta
complesso con appena percettibili note di vaniglia

sapore
pieno, secco, di frutto quasi maturo, si avvertono
leggere note tosto-speziate che rendono piacevole
l'incontro frutto-legno

tenore d'alcool
alc. 12,50 vol. %



DOSSI DELLE QUERCE ROSSO curtefranca doc

provenance
dossi delle querce vineyard

grapes
merlot 55%, cabernet 45%

organoleptic examination
colour
ruby red with shades of garnet colour

bouquet
balanced yet strong aroma with a light
and elegant oak end

taste
pleasant medium body and full flavour
with autumn fruits and silky tannins delivering long,
opulent taste

alcohol content
alc. 12.50 vol. %

provenienza
vigneti dei "dossi delle querce"

uve
merlot 55%, cabernet 45%

esame organolettico
colore
rosso rubino carico tendente al granato

profumo
appena pronunciato il contributo del rovere,
risulta elegante e pulito, quantunque ancora
potente il frutto

sapore
molto evidenti le note estrattive ed alcoliche,
piacevolmente pieno mostra buona fruttuosità
e discreto tessuto tannico

tenore d'alcool
alc. 12,50 vol. %



CÀ BRUSADE BIANCO curtefranca doc

grapes
chardonnay and pinot bianco

uve
chardonnay e pinot bianco

organoleptic examination
colour
extremely soft straw yellow
with greenish reflections, bright.

esame organolettico
colore
giallo paglierino molto tenue con riflessi verdognoli,
brillante

bouquet
delicate, elegant and persistent bouquet

profumo
bouquet delicato, elegante e continuo

taste
dry without asperity with a "salty" base which does
not impair the extremely agreeable freshness;
delicate vigour but firm and silky body, it has
character

sapore
secco senza asperità con un fondo "salato"
che non intacca la gradevolissima freschezza;
nerbo sottile ma saldo e stoffa setosa, ha carattere

alcohol content
alc. 12.50 Vol. %

tenore d'alcool
alc. 12,50 Vol. %



MANDOLA ROSSO curtefranca doc

grapes

merlot, cabernet franc and sauvignon

uve

merlot, cabernet franc e sauvignon

organoleptic examination

colour

clear, brilliant ruby red

esame organolettico

colore

rosso rubino franco e brillante

bouquet

vinous, tends towards a wholesome and well-defined bouquet, where underbrush, woody scents emerge on the end-note

profumo

vinoso, tende a bouquet sano e bene dichiarato, ove sul finale, emergono sentori di sottobosco

taste

dry, with emphasised and elegant flavour, vigorous and light body but persistent, harmonic among the various components

sapore

asciutto, ha sottolineata ed elegante sapidità, nerbo e stoffa leggeri ma continui, armonico fra i diversi componenti

alcohol content

alc. 12.50 vol. %

tenore d'alcool

alc. 12,50 vol. %





GRAPPA DI FRANCIACORTA

Our Grappa derives from the re-fermented dregs of pressed Chardonnay grapes produced in house. The distillation of the best grapes takes place in small copper kiers, using a double steam process. A grappa emerges with a clear-cut aroma and taste, white in colour and an entwining softness in taste.

La nostra Grappa deriva dalle vinacce rifermentate delle uve Chardonnay prodotte in azienda. La distillazione delle migliori partite avviene in piccole caldaie di rame, con doppio processo a vapore. Ne risulta una grappa di aroma e sapore netti, di colore bianco e di avvolgente morbidezza nel gusto.

