

# ANDREA ARICI



## ANDREA ARICI

Andrea Arici avait un peu plus de 20 ans, lorsqu'il décide de récupérer de vieilles vignes en terrasses à Gussago, situé à l'extrême est de la Franciacorta. Les terrasses, réduites à un amas de ruines, sont entièrement restructurées. Avec la vendange 2002 il décide de garder une modeste quantité de vin, capable de devenir de la Franciacorta. Pour cette nouvelle aventure, il fait appel à « TerraUomoCielo ». La dégustation de cette première « base Spumante » fut vraiment convaincante. Sapidité et minéralité semblaient se fondre dans cette vivacité grasse et élégante. L'enthousiasme était tel que l'on décida de tirer les premières 900 bouteilles. Les vins d'Andrea sont l'expression de ce bout de terre, composé en majorité de calcaire, bien drainé, capable de donner une profonde minéralité et sapidité aux vins. Andrea Arici est un puriste pur, il est le seul vigneron de Franciacorta à produire exclusivement des « non dosés » (DOSAGGIO ZERO) capables de révéler les caractéristiques du terroir. Des vins ciselés, pour les amateurs les plus exigeants.

[www.collinedellastella.com](http://www.collinedellastella.com)

		HTVA	TVAC
Franciacorta Dosaggio Zero	DOCG 18-22 mois sur lies	Chardonnay 100%	<b>20,95</b> 25,35
Franciacorta Dosaggio Zero	DOCG 18-22 mois sur lies		<b>1,500 44,30</b> 53,60