

Il nuovo sito web di Centinari Franciacorta

centinari-franciacorta-bottiglie-68be99cc

Un viaggio emozionale che anticipa l'esperienza di gusto da vivere stappando e degustando un Centinari Franciacorta: questo offre [il nuovo sito web dedicato](#), realizzato dalla web agency Della Nesta. Uno spazio che racconta non solo i vini e la Franciacorta, ma anche tutto l'universo valoriale che la famiglia Togni porta avanti con passione da tre generazioni: grande dedizione, raffinatezza, condivisione, armonia.

Soprattutto nel magazine del sito web, con cui Centinari Franciacorta sviluppa la sua filosofia slow nella sezione Slow Ideas: un inno alla lentezza come invito a prendersi del tempo per restituire il giusto valore alle cose e riscoprire il piacere di stare insieme, in un modo diverso, con la consapevolezza che è necessario rallentare per ritrovarsi e per gustare in pieno i piaceri della vita. Fra i più recenti contributi pubblicati, "Passione e cultura nell'arte di fare il vino", intenso incontro con il Dott. **Cesare Ferrari**, uno dei più esperti e stimati enologi italiani, che oggi impiega, appunto, la sua arte nel progetto Centinari Franciacorta. E che qui racconta la nascita del suo amore per la Franciacorta e il Franciacorta: *"Da neofita ho apprezzato questa zona di grande fascino, che sin dal XVIII secolo era luogo di villeggiatura per la nobiltà milanese e bresciana. Colline lussureggianti, il lago vicino, bellissime residenze, temperature ben diverse da quelle a cui ero abituato io, originario di Soresina in pianura".* Sull'attività degli enologi: *"Ognuno di noi mette in campo le proprie caratteristiche nella produzione, scelta delle uve, pressature, fermentazione, per arrivare a prodotti che sono come tesori, con un comun denominatore ma per certi versi distinguibili".*



Del tempo dedicato ad un Centinari Franciacorta rivela: *"Fondamentale, questa*

scelta di attesa senza preoccuparsi della commercializzazione è destinata a distinguere Centinari da tante altre aziende. Questo vorrà anche dire una produzione limitata, dedicata a intenditori". Ci rivela

che ogni bottiglia nasce *“Tramite assaggi periodici, che ogni 6 mesi verificano come sta avanzando il processo, e prolungando il periodo in cantina fino a quando il prodotto non mostri di aver perfezionato al massimo le sue qualità”*. E aggiunge consigli da appassionato, oltrech  esperto, per degustare al meglio Centinari Franciacorta, con qualche “pillola” di saggezza antica: *“Come diceva il Cardinale Richelieu, il vino va per prima cosa osservato: sin dal bicchiere, che deve essere quello adatto a ricevere le bollicine”*.

Nel magazine, dunque, consigli e approfondimenti si susseguiranno per raccontare l’emozione di un territorio, e perch  degustare Centinari Franciacorta sia un’esperienza inclusiva ed esclusiva. Un’esclusivit  da godere appieno nel Centinari Franciacorta Club, creato per condividere la passione per un territorio, per un prodotto, per un metodo, legato alla bellezza del tempo e della natura. L’iscrizione al Club, gratuita, dar  ai membri i vantaggi di contenuti riservati, eventi dedicati, anteprime, edizioni limitate di bottiglie e molto altro.