

# Guido Berlucchi & C.

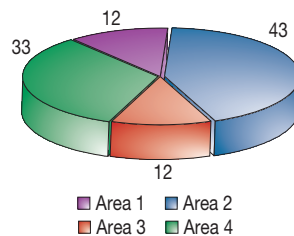
Fresco di diploma alla Scuola enologica di Alba e consulente per alcune cantine bresciane, Franco Ziliani trovò in Guido Berlucchi la figura ideale per l'avventura di gusto che avviò la rivoluzione enologica in Franciacorta. Nel 1955 i due s'incontrano nella sontuosa dimora di Guido Berlucchi, discendente della nobile famiglia Lana de' Terzi. Berlucchi era alla ricerca di un tecnico capace, per stabilizzare il suo Pinot del Castello, vino bianco prodotto con le uve del vigneto posto sotto il piccolo maniero di Borgonato. Ziliani accettò l'incarico e intravide in Berlucchi, nella sua bella residenza e nell'antica cantina interrata, la possibilità di dare corpo al suo sogno: creare spumante metodo classico in Franciacorta. I due, presto coadiuvati da Giorgio Lanciani, fondarono la Guido Berlucchi & C. Nel 1961, Ziliani sigillò tremila bottiglie di Pinot di Franciacorta: il vino si rivelò ottimo all'assaggio, e questo lo convinse a bissare l'anno dopo imbottigliando anche Max Rosé, metodo classico creato ad hoc per un amico di Berlucchi, il raffinato Max Imbert, e primo spumante rosé d'Italia. Da allora, Berlucchi è stato assunto a spumante italiano per antonomasia, vino della festa e del piacere quotidiano, del brindisi e del "tutto pasto".

**A**nima storica della Guido Berlucchi & C., Franco Ziliani ha condotto l'azienda nel nuovo Millennio, confermando un successo lungo cinquant'anni. Il futuro della Berlucchi è ora nelle mani dei suoi figli, Cristina, Arturo e Paolo, ma alla soglia dell'ottantesimo compleanno il "pioniere della Franciacorta" riconosce, con malcelato orgoglio, di avere molti figli in questo territorio: i vignaioli e gli imprenditori che con volontà e comunione d'intenti hanno trasformato la Franciacorta in una delle più titolate oasi della qualità enologica italiana. Il Gruppo Berlucchi comprende, oltre alla Guido Ber-



*La Cuvée Imperiale Vintage Millesimato.*

## PESO VOLUMI GDO BERLUCCHI PER AREA



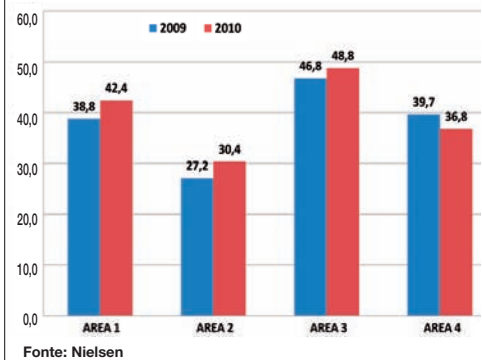
Fonte: Nielsen

(Associazione Italiana Sommeliers), che è ora dedicato alla grande distribuzione. Si tratta di una scelta aziendale che nasce da una doppia motivazione.

Da un lato, il desiderio della Gd di specializzarsi nel settore enologico, migliorando l'offerta quantitativa, ma soprattutto qualitativa. Dall'altro, l'evoluzione del gusto pallesata dal pubblico della distribuzione moderna, che trova in Cuvée Imperiale Vintage Millesimato, metodo classico dal lunghissimo affinamento valorizzato dalla bottiglia speciale con stemma in rilievo, il prodotto da stappare nelle "occasioni speciali", meno frequenti ma più significative.

In occasione del Natale 2011, Cuvée Imperiale Vintage sarà disponibile in formato magnum, corrispondente a due bottiglie, e in versione Rosé.

## QUOTE DI MERCATO GDO BERLUCCHI



Fonte: Nielsen



Uno scorcio delle cantine storiche, risalenti al XVII Secolo.

lucchi & C. con sede a Borgonato, dove è situato anche il Centro di spremitura e sono concentrati gran parte dei vigneti, l'Antica Fratta, gemma enologica a Monticelli Brusati e il Relaisfranciacorta, elegante hotel di campagna con ristorante gourmet; fuori dai confini franciacortini, ne fa parte Caccia al Piano, tenuta a Castagneto Carducci dove nascono due vini rossi valorizzati dalla Denominazione d'origine controllata Bogheri. Nell'ambito della produzione di casa Berlucchi, vale la pena di mettere sotto i riflettori *Vintage Millesimato*, il metodo classico Riserva della linea Cuvée Imperiale, già Premio miglior spumante d'Italia dell' AIS

### I PUNTI DI FORZA

- l'aver trasformato la Franciacorta in una delle più titolate oasi della qualità enologica italiana,
- una gamma di spumanti ampia e diversificata, vini del brindisi e del "tutto pasto".
- Vintage Millesimato, il metodo classico Riserva della linea Cuvée Imperiale ora dedicato alla grande distribuzione.

### LA SEDE

Guido Berlucchi & C. spa  
Piazza Duranti, 4  
25040 Borgonato (Bs)  
Tel. 030.984381  
Fax 030.984293  
www.berlucchi.it  
info@berlucchi.it