

**Festival del Franciacorta 2024 in Cantina.** Imperdibile weekend di fine estate per wine lovers ed enoturisti nei luoghi dove nasce il pregiato **Franciacorta**. Seducente occasione per immergersi appieno nella magica atmosfera di queste incantevoli colline. Colline che abbracciano a sud il lago d'Iseo. Qui, tra monasteri, castelli, dimore storiche e antichi borghi, nasce un vino unico. L'appuntamento è **dal 13 al 15 settembre**. Per l'occasione **Corte Lantieri di Capriolo**, raffinato **Wine Resort**, ha ideato una serie di iniziative speciali per accogliere i visitatori nel segno della più autentica e sofisticata ospitalità.



## **Si inizia venerdì 13 con il Festival della Franciacorta 2024**

Si partirà **venerdì 13** con la **Serata in-fiamma**. Cena in 3 portate abbinata ai vini di Cantina Lantieri. La cena sarà allietata da **Daniele Fiamma**, noto comico e conduttore. Lo showman intratterrà gli ospiti con la sua verve unica. **Sabato 14 settembre** la **Serata Arcadia** sarà dedicata all'etichetta più rappresentativa dell'azienda, il **Millesimato**. Gli è stato dato il nome di quella terra mitica del sogno e dell'idillio, fatta di paesaggi silvestri e d'armonia.

L'evento, elegante e glam, condurrà i partecipanti lungo il fil rouge di una raffinata cena sulla terrazza panoramica affacciata sui vigneti. Ci sarà di sottofondo musica dal vivo, durante la quale si potrà assaporare l'armonia dell'**Arcadia Millesimato 2020**. Si tratta di un Extra Brut audace, profondo e minerale. Sia sabato che domenica, a pranzo, ecco poi un

intrigante **Viaggio enogastronomico alla scoperta della Franciacorta**. Si tratta di un raffinato menu a 4 portate elaborato ad hoc dagli chef di Corte Lantieri. Si unisce genuinità, tradizione e creatività. Tutto in un sentito omaggio al territorio servito nei luminosi saloni del ristorante della tenuta.



*Esterni – Corte Lantieri – Franciacorta*

## **Il palato sedotto da numerosi piatti con il Festival della Franciacorta 2024**

A sedurre il palato saranno Strudel croccante di verdure, Culatello con gnocco fritto e giardiniera della casa. Risotto alla barbabietola mantecato alla robiola due latti, Filetto di maialino nel guanciaie su crema di piselli, Piccola pasticceria della Corte al cucchiaino e croccante. A esaltare il tutto, il bouquet di tre diversi Franciacorta DOCG Lantieri. Satèn, Extra Brut, Cuvè Brut in armonioso abbinamento ai piatti. Una vera e propria esperienza del palato.

Sempre **sabato 14 e domenica 15** (alle ore 10.30) saranno organizzate **Visite guidate alle Cantine**. Ci sarà un racconto del territorio e del metodo di produzione del vino. Il racconto sarà seguito da degustazione di due **Franciacorta Lantieri DOCG** (Blanc de Blanc Gemmae Bio ed Extra Brut). Il tutto accompagnato da stuzzichini. Nella parte più antica del complesso, che risale al Settecento, le bottiglie riposano su alte cataste nella penombra. Nella parte moderna si svolgono

le varie fasi della vinificazione secondo le più avanzate tecnologie. Nel corso della visita si scoprirà **come nascono i pregiati Franciacorta**. Prodotti da **uve raccolte manualmente** nei **22 ettari di vigneti coltivati in forma biologica**, che si estendono per la maggior parte intorno alla cantina.



*Cantina – Corte Lantieri – Franciacorta*

## **INFORMAZIONI:**

<http://www.cortelantieri.it>

## **ARTICOLI CORRELATI:**

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/cantine-di-franciacorta/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/la-ciclovia-culturale-tra-bergamo-e-brescia-percorso/>