

FRANCIACORTA DOCG NATURE DOSAGGIO ZERO ”ZILIANI C” Riserva 2017

Nasce dalle uve migliori di Chardonnay e Pinot nero coltivate in vigneti di proprietà a Provaglio d’Iseo, nel cuore della zona DOCG. Affina 60 mesi sui lieviti. Franciacorta non dosato, il carattere nasce con la cuvée e si perfeziona nel tempo con il lungo affinamento a contatto con i lieviti. Colore giallo dorato. Al naso si distingue per note agrumate, crosta di pane e sul finire note di nocciola e vaniglia. La bocca fresca e morbida inizialmente, vede poi salire la mineralità e la freschezza con un perlage fine e persistente.

Tipologia: FRANCIACORTA DOCG
Uvaggio: 55% CHARDONNAY – 45% PINOT NERO
Disponibile: BOTTIGLIA 0,75 l
Gradazione alcolica: 12,50% Vol
Bottiglia: COLORE CANNELLA

Abbinamento: adatto a tutto pasto, soprattutto se a base di crostacei e molluschi e pesce crudo.



FRANCIACORTA DOCG BRUT NOIR ”ZILIANI C” Millesimato 2021

Nasce dalle uve migliori di Pinot nero coltivate in vigneti di proprietà a Provaglio d’Iseo, nel cuore della zona DOCG. Affina 31 mesi sui propri lieviti. Colore giallo cristallino con riflessi dorati e bollicine di pregio, fini e persistenti. Al naso si riconoscono profumi di mirtillo, more, ciliegia con sfumature di fiori rossi, per finire nocciola e pasticceria fine. La bocca fresca e morbida inizialmente, vede poi salire l’acidità e la sapidità.

Tipologia: FRANCIACORTA DOCG
Uvaggio: 100% PINOT NERO
Disponibile: BOTTIGLIA 0,75 l
Gradazione alcolica: 12,50% Vol
Bottiglia: COLORE CANNELLA

Abbinamento: adatto a tutto pasto, soprattutto se a base di carni rosse, arrosti e formaggi.

Azienda Agricola Cantina Chiara Ziliani - Via Franciacorta 7 - 25050 Provaglio d'Iseo Brescia

Tel.: +39 030 981661 - Fax. +39 030 981665 - info@cantinachiaraziliani.it



FRANCIACORTA DOCG SATÈN "ZILIANI C" Millesimato 2021

Come la morbidezza e la delicatezza della seta. Nasce dalle uve migliori coltivate in vigneti di proprietà a Provaglio d'Iseo, nel cuore della zona DOCG. Chardonnay in purezza fermentato parte in acciaio, parte in barrique che affina 31 mesi sui propri lieviti. Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini e bollicine fini e persistenti. Al naso si riconoscono profumi di glicine, mughetto, rosa, pesca bianca, mandarino, nocciola con sentori di vaniglia. In bocca è fresco, sapido e cremoso.

Tipologia: FRANCIACORTA DOCG
Uvaggio: 100% CHARDONNAY
Disponibile: BOTTIGLIA 0,75 l – 1,5 l
Gradazione alcolica: 12,50% Vol
Bottiglia: COLORE CANNELLA

Abbinamento: adatto a tutto pasto, soprattutto se a base di crostacei e molluschi, risotti ai frutti di mare.



FRANCIACORTA DOCG BRUT "ZILIANI C" Millesimato 2021

Nasce dalle uve migliori di Chardonnay e Pinot nero in vigneti di proprietà a Provaglio d'Iseo, nel cuore della zona DOCG. Affina 31 mesi sui propri lieviti. Colore giallo cristallino con riflessi dorati e bollicine di pregio, fini e persistenti. Al naso si riconoscono profumi di pera, pesca, agrumi con sfumature di fiori bianchi, per finire nocciola e pasticceria fine. La bocca fresca e morbida inizialmente, vede poi salire l'acidità e la sapidità.

Tipologia: FRANCIACORTA DOCG
Uvaggio: 75% CHARDONNAY – 25% PINOT NERO
Disponibile: BOTTIGLIA 0,75 l – 1,5 l
Gradazione alcolica: 12,50% Vol
Bottiglia: COLORE CANNELLA

Abbinamento: adatto a tutto pasto, soprattutto se a base di crostacei e molluschi, pesci bolliti e alla griglia.



FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT "ZILIANI C" Millesimato 2021

Nasce dalle uve migliori di Chardonnay e Pinot nero coltivate in vigneti di proprietà a Provaglio d'Iseo, nel cuore della zona DOCG. Affina 31 mesi sui propri lieviti. Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati e bollicine di pregio, fini e persistenti. Al naso si riconoscono profumi di frutta a bacca bianca, pesca e agrumi con sfumature di fiori bianchi, per finire nocciola e pasticceria fine. La bocca fresca e morbida inizialmente, vede poi salire l'acidità e la sapidità.

Tipologia: FRANCIACORTA DOCG
Uvaggio: 65% CHARDONNAY – 35% PINOT NERO
Disponibile: BOTTIGLIA 0,75 l – 1,5 l
Gradazione alcolica: 12,50% Vol
Bottiglia: COLORE CANNELLA

Abbinamento: adatto a tutto pasto, soprattutto se a base di crostacei e molluschi, risotti ai frutti di mare.



FRANCIACORTA DOCG PAS DOSE' "ZILIANI C" Millesimato 2021

Nasce dalle uve migliori di Chardonnay e Pinot nero coltivate in vigneti di proprietà a Provaglio d'Iseo, nel cuore della zona DOCG. Affina 31 mesi sui lieviti. Franciacorta non dosato, il carattere nasce con la cuvée e si perfeziona nel tempo con il lungo affinamento a contatto con i lieviti. Colore giallo dorato e bollicine di pregio, fini e persistenti. Al naso si riconoscono profumi di pera, pesca, agrumi con sfumature di fiori bianchi, per finire con vaniglia. La bocca fresca e morbida inizialmente, vede poi salire l'acidità e la sapidità.

Tipologia: FRANCIACORTA DOCG
Uvaggio: 65% CHARDONNAY – 35% PINOT NERO
Disponibile: BOTTIGLIA 0,75 l
Gradazione alcolica: 12,50% Vol
Bottiglia: COLORE CANNELLA

Abbinamento: adatto a tutto pasto, soprattutto se a base di crostacei e molluschi, risotti ai frutti di mare.



FRANCIACORTA DOCG ROSÉ "ZILIANI C" Millesimato 2021

Nasce dalle uve migliori di Chardonnay e Pinot nero coltivate in vigneti di proprietà a Provaglio d'Iseo, nel cuore della zona DOCG. Affina 31 mesi sui propri lieviti. Il carattere nasce con la cuvée e si perfeziona nel tempo con il lungo affinamento a contatto con i lieviti. Colore rosa buccia di cipolla con bollicine di pregio, fini e persistenti. Al naso si riconoscono profumi di fragola, lampone, ciliegia, pompelmo e fiori rossi. La bocca fresca e morbida inizialmente, vede poi salire l'acidità e la sapidità

Tipologia: FRANCIACORTA DOCG
Uvaggio: 75% PINOT NERO – 25% CHARDONNAY
Disponibile: BOTTIGLIA 0,75 l
Gradazione alcolica: 12,50% Vol
Bottiglia: COLORE BIANCO

Abbinamento: adatto a tutto pasto, soprattutto se a base di crostacei e molluschi e pesce crudo.



FRANCIACORTA DOCG SATÈN "ZILIANI C"

Come la morbidezza e la delicatezza della seta. Chardonnay in purezza fermentato parte in acciaio, parte in barrique che affina 24 mesi sui propri lieviti. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, con perlage sottile, continuo e persistente. Al naso si riconoscono profumi di mughetto, rosa, uva spina, con sentori di vaniglia, pane e nocciole tostate. In bocca è fresco, sapido e cremoso.

Tipologia: FRANCIACORTA DOCG
Uvaggio: 100% CHARDONNAY
Disponibile: BOTTIGLIA 0,75 l – 1,5 l
Gradazione alcolica: 12,50% Vol
Bottiglia: COLORE BIANCO

Abbinamento: adatto a tutto pasto, soprattutto se a base di crostacei e molluschi, risotti ai frutti di mare.



FRANCIACORTA DOCG BRUT "ZILIANI C"

Nasce dalle uve migliori di Chardonnay e Pinot nero in vigneti di proprietà a Provaglio d'Iseo, nel cuore della zona DOCG. Affina 18 mesi sui propri lieviti. Colore giallo paglierino con riflessi dorati e bollicine fini e intense. Al naso si riconoscono profumi di pera, pesca gialla, arancia, fiori bianchi delicati, per finire con note di lieviti e pasticceria fine. In bocca è fresco e corposo, con ritorno dell'acidità e sapidità.

Tipologia: FRANCIACORTA DOCG
Uvaggio: 75% CHARDONNAY – 25% PINOT NERO
Disponibile: BOTTIGLIA 0,75 l – 1,5 l
Gradazione alcolica: 12,50% Vol
Bottiglia: COLORE BIANCO

Abbinamento: adatto a tutto pasto, soprattutto se a base di crostacei e molluschi, risotti ai frutti di mare.



FRANCIACORTA DOCG ROSÉ "ZILIANI C"

Nasce da uve di Pinot nero e Chardonnay coltivate in vigneti di proprietà a Provaglio d'Iseo, nel cuore della zona DOCG. Affina 24 mesi sui propri lieviti. Colore rosa buccia di cipolla con Perlage molto sottile e persistente. Al naso si riconoscono profumi di fragola, lampone, ciliegia, pompelmo, pandolce all'uva e noci. In bocca è fresco, morbido, lievemente sapido.

Tipologia: FRANCIACORTA DOCG
Uvaggio: 75% PINOT NERO – 25% CHARDONNAY
Disponibile: BOTTIGLIA 0,75 l – 1,5 l
Gradazione alcolica: 12,50% Vol
Bottiglia: COLORE BIANCO

Abbinamento: adatto a tutto pasto, antipasti di crostacei e molluschi, secondi di pesci bolliti e all griglia.



FRANCIACORTA DOCG SATÈN “Conte di PROVAGLIO”

Come la morbidezza e la delicatezza della seta. Chardonnay in purezza fermentato parte in acciaio, parte in barrique che affina 24 mesi sui propri lieviti. Colore giallo con riflessi verdolini, con perlage sottile, continuo e persistente. Al naso si riconoscono profumi mandorla fresca, pesca bianca, con sentori di vaniglia, pane e nocciole tostate. In bocca è fresco, sapido e cremoso.

Tipologia: FRANCIACORTA DOCG
Uvaggio: 100% CHARDONNAY
Disponibile: BOTTIGLIA 0,75 l – 1,5 l
Gradazione alcolica: 12,50% Vol
Bottiglia: COLORE BIANCO

Abbinamento: adatto a tutto pasto, soprattutto se a base di crostacei e molluschi, risotti ai frutti di mare.



FRANCIACORTA DOCG BRUT “Conte di PROVAGLIO”

Nasce da uve di Chardonnay e Pinot nero coltivate in Provaglio d’Iseo, nel cuore della zona DOCG. Affina 18 mesi sui propri lieviti. Colore giallo paglierino e bollicine medie per finezza e intensità. Al naso si riconoscono profumi di agrumi, pesca bianca, mela e pera, per finire con note vegetali di melissa e toni di lievito e pane. In bocca è equilibrato, cremoso, fresco con un ritorno di acidità e sapidità.

Tipologia: FRANCIACORTA DOCG
Uvaggio: 75% CHARDONNAY – 25% PINOT NERO
Disponibile: BOTTIGLIA 0,75 l – 1,5 l
Gradazione alcolica: 12,50% Vol
Bottiglia: COLORE BIANCO E VERDE

Abbinamento: adatto a tutto pasto, soprattutto se a base di crostacei e molluschi, risotti ai frutti di mare.



FRANCIACORTA DOCG PAS DOSÉ “Conte di PROVAGLIO”

Nasce dalle uve migliori di Chardonnay e Pinot nero coltivate in vigneti di proprietà a Provaglio d’Iseo, nel cuore della zona DOCG. Affina 18 mesi sui propri lieviti. Franciacorta non dosato, il carattere nasce con la cuvée e si perfeziona nel tempo con il lungo affinamento a contatto con i lieviti. Colore giallo dorato e bollicine di pregio, fini e persistenti. Al naso si riconoscono profumi di pera, pesca, agrumi con sfumature di fiori bianchi, per finire con vaniglia. La bocca fresca e morbida inizialmente, vede poi salire l’acidità e la sapidità.

Tipologia: FRANCIACORTA DOCG
Uvaggio: 65% CHARDONNAY – 35% PINOT NERO
Disponibile: BOTTIGLIA 0,75 l
Gradazione alcolica: 12,50% Vol
Bottiglia: COLORE VERDE

Abbinamento: adatto a tutto pasto, soprattutto se a base di crostacei e molluschi e pesce crudo.



FRANCIACORTA DOCG ROSÉ “Conte di PROVAGLIO”

Nasce da uve di Pinot nero e Chardonnay coltivate in Provaglio d’Iseo, nel cuore della zona DOCG. Affina 24 mesi sui propri lieviti. Colore rosa buccia di cipolla con perlage molto sottile e persistente. Al naso si riconoscono profumi di fragoline di bosco, ribes, lampone, ciliegia, pompelmo rosa, banana, mandorla, pan brioche. In bocca è fresco, morbido, lievemente sapido.

Tipologia: FRANCIACORTA DOCG
Uvaggio: 75% PINOT NERO – 25% CHARDONNAY
Disponibile: BOTTIGLIA 0,75 l – 1,5 l
Gradazione alcolica: 12,50% Vol
Bottiglia: COLORE BIANCO

Abbinamento: adatto a tutto pasto, antipasti di crostacei e molluschi, secondi di pesci bolliti e alla griglia.





FRANCIACORTA DOCG SATÈN “Marchese di LAMOSA”

Come la morbidezza e la delicatezza della seta. Chardonnay in purezza fermentato parte in acciaio, parte in barrique che affina 24 mesi sui propri lieviti. Colore giallo con riflessi verdolini, con perlage sottile, continuo e persistente. Al naso si riconoscono profumi mandorla fresca, pesca bianca, con sentori di vaniglia, pane e nocciole tostate. In bocca è fresco, sapido e cremoso.

Tipologia: FRANCIACORTA DOCG
Uvaggio: 100% CHARDONNAY
Disponibile: BOTTIGLIA 0,75 l
Gradazione alcolica: 12,50% Vol
Bottiglia: COLORE VERDE

Abbinamento: adatto a tutto pasto, soprattutto se a base di crostacei e molluschi, risotti ai frutti di mare.





FRANCIACORTA DOCG BRUT “Marchese di LAMOSA”

Nasce da uve di Chardonnay e Pinot nero coltivate in Provaglio d’Iseo, nel cuore della zona DOCG. Affina 18 mesi sui propri lieviti. Colore giallo paglierino e bollicine medie per finezza e intensità. Al naso si riconoscono profumi di agrumi, pesca bianca, mela e pera, per finire con note vegetali di melissa e toni di lievito e pane. In bocca è equilibrato, cremoso, fresco con un ritorno di acidità e sapidità.

Tipologia: FRANCIACORTA DOCG
Uvaggio: 75% CHARDONNAY – 25% PINOT NERO
Disponibile: BOTTIGLIA 0,75 l
Gradazione alcolica: 12,50% Vol
Bottiglia: COLORE VERDE

Abbinamento: adatto a tutto pasto soprattutto se a base di crostacei e molluschi, risotti ai frutti di mare.



FRANCIACORTA DOCG PAS DOSÉ “Marchese di LAMOSA”

Nasce dalle uve migliori di Chardonnay e Pinot nero coltivate in vigneti di proprietà a Provaglio d’Iseo, nel cuore della zona DOCG. Affina 18 mesi sui lieviti. Franciacorta non dosato, il carattere nasce con la cuvée e si perfeziona nel tempo con il lungo affinamento a contatto con i lieviti. Colore giallo dorato e bollicine di pregio, fini e persistenti. Al naso si riconoscono profumi di pera, pesca, agrumi con sfumature di fiori bianchi, per finire con vaniglia. La bocca fresca e morbida inizialmente, vede poi salire l’acidità e la sapidità.

Tipologia: FRANCIACORTA DOCG
Uvaggio: 65% CHARDONNAY – 35% PINOT NERO
Disponibile: BOTTIGLIA 0,75 l
Gradazione alcolica: 12,50% Vol
Bottiglia: COLORE VERDE

Abbinamento: Abbinamento: adatto a tutto pasto, antipasti di crostacei e molluschi, secondi di pesci bolliti e alla griglia.



FRANCIACORTA DOCG ROSÉ “Marchese di LAMOSA”

Nasce da uve di Pinot nero e Chardonnay coltivate in Provaglio d’Iseo, nel cuore della zona DOCG. Affina 24 mesi sui propri lieviti. Colore rosa buccia di cipolla con perlage molto sottile e persistente. Al naso si riconoscono profumi di fragoline di bosco, ribes, lampone, ciliegia, pompelmo rosa, banana, mandorla, pan brioche. In bocca è fresco, morbido, lievemente sapido.

Tipologia: FRANCIACORTA DOCG
Uvaggio: 75% PINOT NERO – 25% CHARDONNAY
Disponibile: BOTTIGLIA 0,75 l – 1,5 l
Gradazione alcolica: 12,50% Vol
Bottiglia: COLORE BIANCO

Abbinamento: adatto a tutto pasto soprattutto se a base di crostacei e molluschi, risotti ai frutti di mare.





FRANCIACORTA DOCG SATÈN “DUCA DISEO”

Come la morbidezza e la delicatezza della seta. Chardonnay in purezza fermentato parte in acciaio, parte in barrique che affina 24 mesi sui propri lieviti. Colore giallo con riflessi verdolini, con perlage sottile, continuo e persistente. Al naso si riconoscono profumi mandorla fresca, pesca bianca, con sentori di vaniglia, pane e nocciole tostate. In bocca è fresco, sapido e cremoso.

Tipologia: FRANCIACORTA DOCG
Uvaggio: 100% CHARDONNAY
Disponibile: BOTTIGLIA 0,75 l
Gradazione alcolica: 12,50% Vol
Bottiglia: COLORE VERDE

Abbinamento: adatto a tutto pasto, soprattutto se a base di crostacei e molluschi, risotti ai frutti di mare.





FRANCIACORTA DOCG BRUT “DUCA DISEO”

Nasce da uve di Chardonnay e Pinot nero coltivate in Provaglio d’Iseo, nel cuore della zona DOCG. Affina 18 mesi sui propri lieviti. Colore giallo paglierino e bollicine medie per finezza e intensità. Al naso si riconoscono profumi di agrumi, pesca bianca, mela e pera, per finire con note vegetali di melissa e toni di lievito e pane. In bocca è equilibrato, cremoso, fresco con un ritorno di acidità e sapidità.

Tipologia: FRANCIACORTA DOCG
Uvaggio: 75% CHARDONNAY – 25% PINOT NERO
Disponibile: BOTTIGLIA 0,75 l
Gradazione alcolica: 12,50% Vol
Bottiglia: COLORE VERDE

Abbinamento: adatto a tutto pasto, soprattutto se a base di crostacei e molluschi, risotti ai frutti di mare.



FRANCIACORTA DOCG PAS DOSÉ “DUCA DISEO”

Nasce dalle uve migliori di Chardonnay e Pinot nero coltivate in vigneti di proprietà a Provaglio d’Iseo, nel cuore della zona DOCG. Affina 18 mesi sui propri lieviti. Franciacorta non dosato, il carattere nasce con la cuvée e si perfeziona nel tempo con il lungo affinamento a contatto con i lieviti. Colore giallo dorato e bollicine di pregio, fini e persistenti. Al naso si riconoscono profumi di pera, pesca, agrumi con sfumature di fiori bianchi, per finire con vaniglia. La bocca fresca e morbida inizialmente, vede poi salire l’acidità e la sapidità

Tipologia: FRANCIACORTA DOCG
Uvaggio: 65% CHARDONNAY – 35% PINOT NERO
Disponibile: BOTTIGLIA 0,75 l
Gradazione alcolica: 12,50% Vol
Bottiglia: COLORE VERDE

Abbinamento: Abbinamento: adatto a tutto pasto, soprattutto se a base di crostacei e molluschi e pesce crudo.



FRANCIACORTA DOCG ROSÉ “DUCA DISEO”

Nasce da uve di Chardonnay e Pinot nero coltivate in Provaglio d’Iseo, nel cuore della zona DOCG. Affina 24 mesi sui propri lieviti. Colore rosa buccia di cipolla con perlage molto sottile e persistente. Al naso si riconoscono profumi di fragoline di bosco, ribes, lampone, ciliegia, pompelmo rosa, banana, mandorla, pan brioche. In bocca è fresco, morbido lievemente sapido.

Tipologia: FRANCIACORTA DOCG
Uvaggio: 75% PINOT NERO – 25% CHARDONNAY
Disponibile: BOTTIGLIA 0,75 l
Gradazione alcolica: 12,50% Vol
Bottiglia: COLORE BIANCO

Abbinamento: Abbinamento: adatto a tutto pasto, soprattutto se a base di crostacei e molluschi e pesce crudo.



FRANCIACORTA DOCG SATÈN “BARONE DIMONTISOLA”

Come la morbidezza e la delicatezza della seta. Nasce da uve di Chardonnay coltivate in Provaglio d’Iseo nel cuore della zona DOCG. Chardonnay in purezza fermentato parte in acciaio, parte in barrique che affina 24 mesi sui propri lieviti. Colore giallo con riflessi verdolini, con perlage sottile, continuo e persistente. Al naso si riconoscono profumi di mandorla fresca, pesca bianca, con sentori di vaniglia, pane e nocciole tostate. In bocca è fresco, sapido e cremoso.

Tipologia: FRANCIACORTA DOCG
Uvaggio: 100% CHARDONNAY
Disponibile: BOTTIGLIA 0,75 l
Gradazione alcolica: 12,50% Vol
Bottiglia: COLORE BIANCO

Abbinamento: adatto a tutto pasto, soprattutto se a base di crostacei e molluschi, risotti ai frutti di mare.



FRANCIACORTA DOCG BRUT “BARONE DIMONTISOLA”

Nasce da uve di Chardonnay e Pinot nero coltivate in Provaglio d’Iseo, nel cuore della zona DOCG. Affina 18 mesi sui propri lieviti. Colore giallo paglierino e bollicine medie per finezza e intensità. Al naso si riconoscono profumi di agrumi, pesca bianca, mela e pera, per finire con note vegetali di melissa e toni di lievito e pane. In bocca è equilibrato, cremoso, fresco con un ritorno di acidità e sapidità.

Tipologia: FRANCIACORTA DOCG
Uvaggio: 75% CHARDONNAY – 25% PINOT NERO
Disponibile: BOTTIGLIA 0,75 l
Gradazione alcolica: 12,50% Vol
Bottiglia: COLORE BIANCO

Abbinamento: adatto a tutto pasto, soprattutto se a base di crostacei e molluschi, risotti ai frutti di mare.





CURTEFRANCA ROSSO “Conte di PROVAGLIO”

Come il corpo e la forza che solo gli uvaggi a bacca rossa riescono ad esaltare in questa cuvée. Sviluppa il suo corpo affinandosi in barrique di rovere francese per almeno 12 mesi. Vino di colore rosso rubino intenso con profumi di frutti a bacca rossa e fiori viola con buona struttura, caldo e persistente.

Tipologia: CURTEFRANCA DOC
Uvaggio: CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT, NEBBIOLO E BARBERA
Disponibile: BOTTIGLIA 0,75 l
Gradazione alcolica: 12,50% Vol
Bottiglia: COLORE CANNELLA

Abbinamento: con piatti di carne rosse.





CURTEFRANCA BIANCO “Conte di PROVAGLIO”

CURTEFRANCA BIANCO Selezionando i grappoli migliori nasce questo Blanc de blancs prodotto con uve Chardonnay. Pressatura soffice delle uve rigorosamente intere e fermentazione in acciaio a temperature controllate per conferire freschezza e sapidità. Vino di colore giallo paglierino con profumi gradevoli di fiori bianchi, vaniglia, pesca e fico.

Tipologia: CURTEFRANCA DOC
Uvaggio: 100% CHARDONNAY
Disponibile: BOTTIGLIA 0,75 l
Gradazione alcolica: 12,50% Vol
Bottiglia: COLORE BIANCO

Abbinamento: piatti delicati a base di pesce e carni bianche.
