



FRANCESCA CARANNANTE



## RADICI E PERCORSI

Cresciuta a Bacoli, nella splendida cornice dei Campi Flegrei in Campania, Francesca si trasferisce a Milano all'età di 21 anni per laurearsi in Arte presso l'Accademia di Belle Arti di Brera.

Terminati gli studi, decide di trasferirsi in Australia con l'intento di imparare l'inglese, di crescere e di mettersi alla prova. Dopo un anno vissuto tra Sydney e Brisbane, torna in Italia ristabilendosi nuovamente a Milano dove inizia a lavorare per un'importante Galleria d'Arte Moderna.

Affascinata dal mondo del vino, si iscrive ad un corso di primo livello sommelier nel 2019 per cultura personale.

E da lì inizia il suo viaggio alla scoperta di cantine, produttori, vini e territori.

Oggi detiene i 3 livelli W-Set Wine&Spirits conseguendo la Certificazione Internazionale.

Nel 2020 diventa socia di AR Wine Consulting, distribuzione vini con base a Treviso e che opera sul territorio nazionale.



“Da sempre appassionata di vino, arte e cucina, il mio progetto nasce completamente dalla voglia di creare qualcosa che concretizzasse e rappresentasse la filosofia e la passione per il vino.

Ho selezionato un produttore e ho scelto di valorizzare un territorio; l’Oltrepò Pavese, area vitivinicola a mio avviso sottovalutata e ricca di potenziale. Pinot Noir, un vitigno tanto sensibile quanto complesso da coltivare, ma che può dare vini di gran struttura dal corpo elegante e mai invadente.

Tre versioni:

*Dosage Zéro*

Senza coperture e aggiunte zuccherine, ho prediletto un vino autentico e sincero.

*Extra Brut*

Armonico ed equilibrato.

*Brut Rosè*

Morbido e avvolgente.

Ho sognato e ho disegnato l’etichetta.  
Credo nell’eleganza della semplicità”.

## VINO E ARTE

*"Volevo qualcosa che mi rispecchiasse, dentro e fuori"*



### DUE GRANDI PASSIONI IN UN UNICO PROGETTO

Laureata in Belle Arti a Milano, l'idea nasce completamente dalla voglia di creare qualcosa che concretizzasse e rappresentasse la filosofia e la passione per il Vino e l'Arte.

D'altronde, artisti di ogni tempo hanno sempre trovato stimolo nel mettere in relazione questi due attraenti temi. Vino e pittura, dai momenti di vendemmia ai banchetti del Dio Bacco protagonista come nelle celebri opere di Tiziano, Caravaggio, Velàsquez e Veermer.

Sono inoltre, molte oggi le cantine che collezionano opere o etichette d'autore. Un viaggio che coinvolge la Bellezza e l'equilibrio, l'armonia, la Cultura che incontra il piacere dei sensi per un'esperienza che arricchisce l'anima.

È questo il principale intento di questo mio progetto.

# METODO CLASSICO BLANC DE NOIRS DOSAGE ZÈRO

*“Il mio progetto nasce dalla voglia di creare qualcosa che mi rispecchiasse dentro e fuori. Ho selezionato un produttore e ho scelto di valorizzare un territorio; l’Oltrepò Pavese, area vitivinicola a mio avviso sottovalutata e ricca di potenziale. Pinot Noir, un vitigno tanto sensibile quanto complesso da coltivare, ma che può dare vini di gran struttura dal corpo elegante e mai invadente. Ho sognato e ho disegnato l’etichetta. Credo nell’eleganza della semplicità”.*

**VITIGNO:** Pinot Noir 100%  
*Grapes: Pinot Noir 100%*

**DOSAGGIO ZUCCHERINO:** 2 gr/L  
*Sugars: 2 gr/L*

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% Vol  
*Alcoholic Strength: 12,5% by volume*

**AFFINAMENTO:** Almeno 33 mesi in bottiglia  
*Ageing: at least 33 months in the bottle*

**NOTE:** Giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. Fresco, pulito e minerale, quasi da risultare salato al palato. Sentori di agrumi, crosta di pane e fiori bianchi.

*Note: Straw yellow with golden reflections. Fine and persistent perlage. Fresh, clean and mineral, almost salty on taste. Citrus fruits, bread and white flowers.*

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:** Crudi di mare, primi e secondi a base di pesce. Tartare di tonno rosso.  
*Ideal pairing: Raw seafood, tuna or salmon tartare*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8°C.  
*Service temperature: 6-8°C*



# METODO CLASSICO BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

*“Il mio progetto nasce dalla voglia di creare qualcosa che mi rispecchiasse dentro e fuori. Ho selezionato un produttore e ho scelto di valorizzare un territorio; l’Oltrepò Pavese, area vitivinicola a mio avviso sottovalutata e ricca di potenziale. Pinot Noir, un vitigno tanto sensibile quanto complesso da coltivare, ma che può dare vini di gran struttura dal corpo elegante e mai invadente. Ho sognato e ho disegnato l’etichetta. Credo nell’eleganza della semplicità”.*

**VITIGNO:** Pinot Noir 100%  
*Grapes: Pinot Noir 100%*

**DOSAGGIO ZUCCHERINO:** 5 gr/L  
*Sugars: 5 gr/L*

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% Vol  
*Alcoholic Strength: 12,5% by volume*

**AFFINAMENTO:** Almeno 33 mesi in bottiglia  
*Ageing: at least 33 months in the bottle*

**NOTE:** Equilibrato ed armonico. Giallo paglierino con riflessi dorati. Sentori agrumati con una piacevole nota delicata di piccola pasticceria.

*Note: Balanced and harmonious. Straw yellow with golden reflections. Citrus scents with a pleasant delicate note of small pastries.*

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:** Crudi di mare, primi e secondi di pesce. Linguine all’astice, scampi al vapore, caciucco alla livornese e risotto alla milanese.

*Ideal pairing: Raw seafood, fish first and second courses. Lobster linguine, steamed scampi, Livorno-style caciucco and Milanese-style risotto.*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8°C.  
*Service temperature: 6-8°C*



## METODO CLASSICO BRUT ROSÈ

*“Il mio progetto nasce dalla voglia di creare qualcosa che mi rispecchiasse dentro e fuori. Ho selezionato un produttore e ho scelto di valorizzare un territorio; l’Oltrepò Pavese, area vitivinicola a mio avviso sottovalutata e ricca di potenziale. Pinot Noir, un vitigno tanto sensibile quanto complesso da coltivare, ma che può dare vini di gran struttura dal corpo elegante e mai invadente.*

*Ho sognato e ho disegnato l’etichetta. Credo nell’eleganza della semplicità”.*

**VITIGNO:** Pinot Noir 100%

*Grapes: Pinot Noir 100%*

**DOSAGGIO ZUCCHERINO:** 8 gr/L

*Sugars: 8 gr/L*

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% Vol

*Alcoholic Strength: 12,5% by volume*

**AFFINAMENTO:** Almeno 33 mesi in bottiglia

*Ageing: at least 33 months in the bottle*

**NOTE:** Strutturato e persistente dal carattere deciso ma cordiale. Color ciliegia tenue. Perlage fine e persistente con delicate note minerali e fruttate di fragoline e lampone.

*Note: Structured and persistent with a decisive but friendly character. Soft cherry pink colour. Fine and persistent perlage with delicate mineral and fruity notes of strawberries and raspberries.*

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:** Scampi e crudi di mare, gambero in pasta kataifi, ma anche in abbinamento a selezione di formaggi dalla media stagionatura.

*Ideal pairing: Scampi and raw seafood, shrimp in kataifi paste, but also in combination with a selection of medium-aged cheeses.*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8°C.

*Service temperature: 6-8°C*





NATURALE



*Cuvée*  
**FRANCESCA CARANNANTE**  
*Metodo Classico*  
*"I vini sono muti, ma fanno parlare"*



EXTRA BRUT



Metodo Classico

**FRANCESCA CARANNANTE**

Blanc de Noirs

*"I vini sono muti, ma fanno parlare"*



Cuvée Rosé  
**FRANCESCA CARANNANTE**  
Metodo Classico  
*"I vini sono muti, ma fanno parlare"*

*“I vini sono muti, ma fanno parlare”.*



FRANCESCA CARANNANTE