

**Capriolo (BS) | 1 agosto 2024 | Comunicato Stampa**

**Festival del Franciacorta 2024: iniziative a tema**

**al Wine Resort Corte Lantieri di Capriolo.**

**Dalla Serata con musica dedicata all’Arcadia Millesimato 2020**

**ai pranzi alla scoperta di vini e cibi della Franciacorta.**

Torna anche quest'anno il **Festival del Franciacorta in Cantina**, imperdibile weekend di fine estate per wine lovers ed enoturisti nei luoghi dove nasce il pregiato **Franciacorta**. Una seducente occasione per immergersi appieno nella magica atmosfera di queste incantevoli colline che abbracciano a sud il lago d'Iseo, dove tra monasteri, castelli, dimore storiche e antichi borghi immersi tra i vigneti nasce un vino unico. L'appuntamento è **dal 13 al 15 settembre** eper l’occasione **Corte Lantieri** di Capriolo - raffinato Wine Resortnell’omonima, storica, tenuta di famiglia immersa tra i filari**,** ideale persoggiorni all’insegna di relax, alta cucina e ottimi vini- ha ideato una serie di iniziative speciali per accogliere i visitatori nel segno della più autentica e sofisticata ospitalità.

**Sabato 14 settembre** la **Serata Arcadia** sarà dedicata all’etichetta più rappresentativa dell’azienda, il **Millesimato** cui 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 con il sottofondo di musica dal vivo, durante la quale si potrà assaporare l'armonia dell'Arcadia Millesimato 2020, un Extra Brut audace, profondo e minerale.

**Sia sabato che domenica, a pranzo**, ecco poi un intrigante **Viaggio enogastronomico alla scoperta della Franciacorta**, ovvero un raffinato menu a 4 portate elaborato ad hoc dagli chef di Corte Lantieri, unendo genuinità, tradizione e creatività, in un sentito omaggio al territorio servito nei luminosi saloni del ristorante della tenuta. 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 guanciale su crema di piselli, Piccola pasticceria della Corte al cucchiaio e croccante. A esaltare il tutto, il bouquet di tre diversi Franciacorta DOCG Lantieri: Satèn, Extra Brut, Cuvèe 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** con racconto del territorio e del metodo di produzione del vino, seguite da degustazione di due Franciacorta Lantieri DOCG (Blanc de Blanc Gemmae Bio ed Extra Brut) accompagnati da stuzzichini. Nella parte più antica del complesso, che risale al Settecento, le bottiglie riposano su alte cataste nella penombra, mentre in quella modernasi 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.

**Per prenotazioni e informazioni**

**Corte Lantieri**

Via Videtti 3, Capriolo (BS)

Tel. 030 7364071

info@cortelantieri.it

[www.cortelantieri.it](http://www.cortelantieri.it)