TURRA
FRANCIACORTA

LA FRANCIACORTA

“territorio collinare tra Brescia
e le sponde del Lago d’Iseo”

“hilly area between Brescia
and the shores of Lake Iseo”

Il suo Terroir, favorevole alla coltivazione della vite, ha permesso a questo territorio lo sviluppo di molte realtà dedite alla viticoltura di alta qualità e alla produzione di vino spumante tutelato dalla denominazione di origine dedicata: **Franciacorta DOCG.**

Oggi la “Franciacorta” è molto di più di un territorio: una filosofia di produzione, un metodo che risponde a rigide e scrupolose norme volte a certificarne l’assoluta qualità.

Its Terroir, favorable to vine cultivation, has allowed this area to develop many businesses dedicated to high quality viticulture and the production of sparkling wine protected by the dedicated designation of origin: **Franciacorta DOCG.**

Today, “Franciacorta” is much more than just a territory: it is a production philosophy, a method that complies with strict and scrupulous standards aimed at certifying its absolute quality.

TURRA
FRANCIACORTA

ITALIANO

LA PRESSATURA

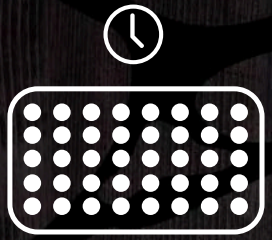
Dalla soffice spremitura delle uve si ottiene il mosto fiore per la produzione delle basi Franciacorta, le quali a primavera vanno a formare la cuvée.

PRIMA FERMENTAZIONE

All'interno delle vasche avviene la prima fermentazione e in primavera si creano le cuvée unendo i mosti provenienti da diversi vitigni, vigneti e vendemmie.

IL TIRAGGIO

Dopo l'assemblamento della cuvée, al vino imbottigliato vengono aggiunti zucchero e lieviti che svolgeranno la seconda, lenta, rifermentazione del vino.



AFFINAMENTO

Dopo il tiraggio, le bottiglie vengono sigillate con un tappo a corona e accatastate in posizione orizzontale in cantina, dove rimarranno per molto tempo a contatto con i lieviti.

LA SCUOTITURA

Dopo il periodo di affinamento, le bottiglie che sono rimaste accatastate per diversi mesi, vengono giornalmente ruotate per veicolare il sedimento verso il collo della bottiglia.

LA SBOCCATURA

Il tappo a corona viene rimosso e si aggiunge lo “sciroppo di dosaggio” composto da vino base Franciacorta e zucchero in quantità tale da determinare la tipologia di gusto dei Franciacorta.

ENGLISH

WINE PRESS

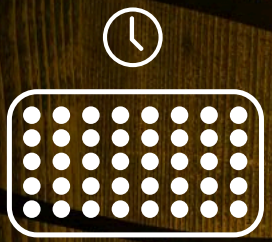
The soft pressing of the grapes yields the free-run juice used to produce the Franciacorta bases, which are blended in the spring to form the cuvée.

FIRST FERMENTATION

The first fermentation takes place inside the tanks, and in spring the cuvées are created by blending the musts from different grape varieties, vineyards, and harvests.

TIRAGE

After blending the cuvée, sugar and yeast are added to the bottled wine to carry out the second, slow fermentation of the wine.



WINE REFINEMENT

After bottling, the bottles are sealed with a crown cap and stacked horizontally in the cellar, where they will remain for a long time in contact with the yeasts.

SWIRLING THE WINE

After the aging period, the bottles that have been stacked for several months are rotated daily to move the sediment towards the neck of the bottle.

DISGORGING

The crown cap is removed and the “dosage syrup” is added, consisting of Franciacorta base wine and sugar in quantities that determine the type of taste of Franciacorta.

MONTE ORFANO

"I nostri vigneti"

I nostri terreni si trovano nella parte sud della Franciacorta, caratterizzata dalla presenza del **Monte Orfano** che, come suggerisce il nome, è l'unico vero rilievo collinare della zona.

Una zona dalla conformazione diversa, di derivazione **tettonica** e non morenica come il resto della Franciacorta.

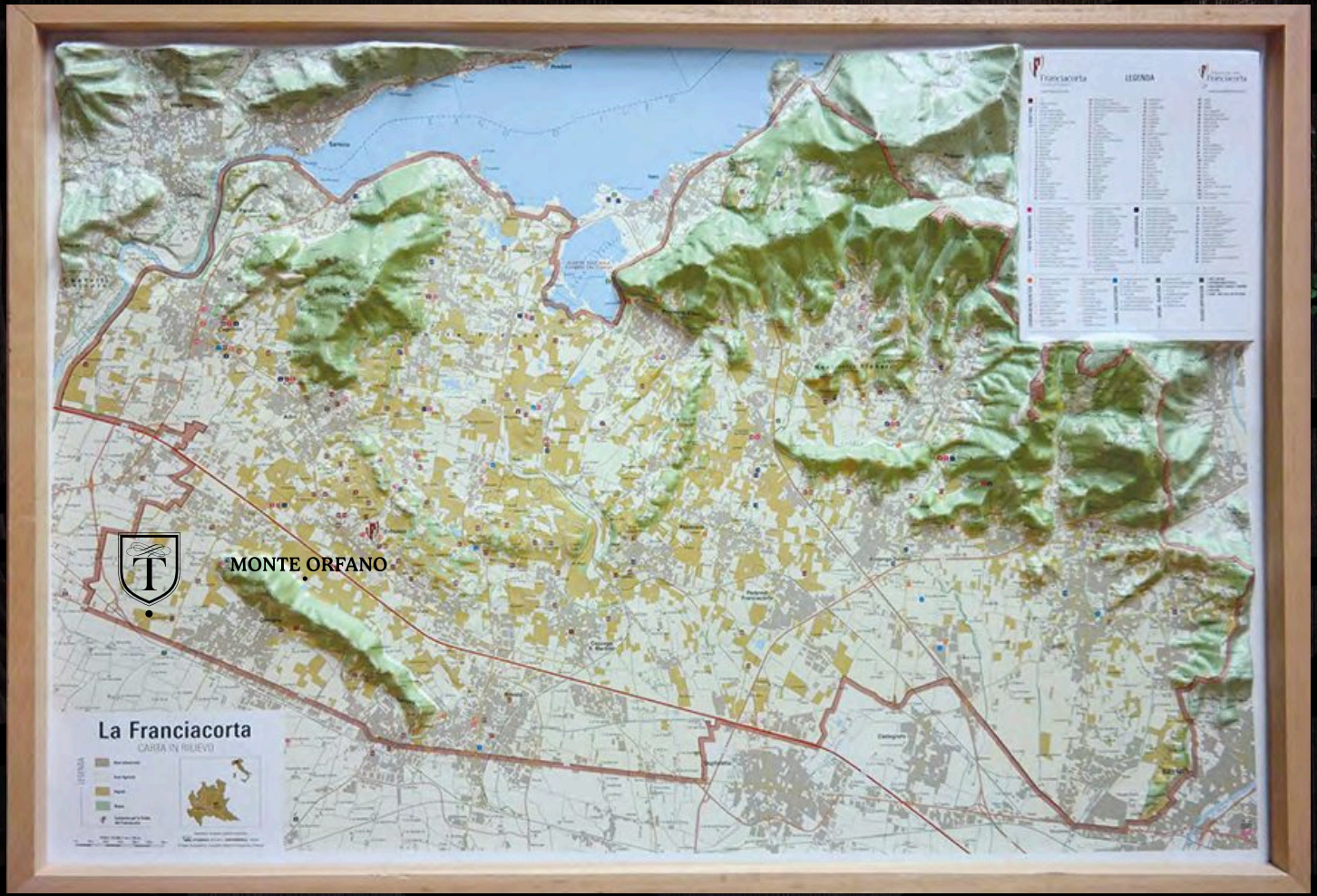
I terreni attorno al monte sono **argillosi** e si caratterizzano per la generosa concentrazione di conglomerati calcarei e la grande presenza nel terreno di sali minerali.

"our vineyards"

Our land is located in the southern part of Franciacorta, characterized by the presence of **Monte Orfano** which, as its name suggests, is the only real hill in the area.

An area with a different conformation, of **tectonic** rather than morainic origin like the rest of Franciacorta.

The soil around the mountain is **clayey** and characterized by a generous concentration of limestone conglomerates and a high presence of mineral salts in the soil.


LEGENDA
MONTE ORFANO
La Franciacorta
CARTA IN RILIEVO

UNA STORIA DI FAMIGLIA

La Nostra Storia

Una famiglia di viticoltori, la nostra, che ha sempre creduto in questa terra. Una passione viscerale, tramandata **da Carlo al figlio Roberto,** che oggi conduce l'azienda con i figli Federico e Filippo e la moglie Vittoria.

Cerchiamo ogni giorno di rendere omaggio al paesaggio naturale che abbiamo scelto di coltivare, rispettandolo e dando valore al nostro lavoro in vigneto.

Territorio

Ogni grappolo è una storia di passione e tenacia, **la nostra.**

Tempo

Cantina Familiare

Si trova a Cologne (Bs) ed è qui che le uve vengono pressate in modo soffice e trasformate in vino.
Le lavorazioni a cui sono sottoposte le uve, sono quelle tipiche del metodo Franciacorta:

dalla produzione delle basi spumante, al tiraggio, alla rifermentazione in bottiglia, fino alla sboccatura e al riposo in cantina. Il tempo è l'alleato principale, infatti per degustare un calice dei nostri **Franciacorta**

sono necessari almeno **30 mesi** da quando le uve raggiungono la cantina.

Tenacia

Vigneto Biologico

I nostri vigneti sono condotti in agricoltura biologica.
Minimo trattamento in campo e **massima cura manuale.**
Questa è l'essenza del nostro lavoro.

Coltiviamo **15 ettari** con i vitigni

Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco ai piedi del Monte Orfano.

OUR STORY
“Turra’s Family”

Our History

Our family of winegrowers has always believed in this land. A deep-rooted passion, passed **down from Carlo to his son Roberto,** who now runs the business with his sons Federico and Filippo and his wife Vittoria.

Every day, we strive to pay homage to the natural landscape that we have chosen to cultivate, respecting it and valuing our work in the vineyard.

Territorio

Each bunch of grapes tells a story of passion and tenacity: **Our Story.**

Tempo

Family winery

It is located in Cologne (Bs) and it is here that the grapes are gently pressed and transformed into wine.
The processes to which the grapes are subjected are those typical of the Franciacorta method:

from the production of sparkling wine bases, to bottling, to refermentation in the bottle, to disgorging and aging in the cellar.
Time is our main ally. In fact, to enjoy a glass of our **Franciacorta**

It takes at least **30 months** from when the grapes arrive at the winery.

Tenacia

Organic vineyard

Our vineyards are cultivated using organic farming methods.
Minimal treatment in the field and **maximum manual care.**
This is the essence of our work.

We cultivate **15 hectares** with grapevines

Chardonnay, Pinot Noir, and Pinot Blanc at the foot of Mount Orfano.

PROFI

VANT 120 FR

I NOSTRI VINI

"Minimo intervento, dosaggi zuccherini moderati"

Espressione del nostro lavoro in vigneto, delle caratteristiche del terreno e del microclima della zona in cui la nostra azienda si inserisce: **il Monte Orfano.**

OUR WINES

"Minimal intervention, moderate sugar content"

An expression of our work in the vineyard, the characteristics of the soil, and the microclimate of the area where our winery is located: **The Monte Orfano.**

TURRA
FRANCIACORTA
TURRA

tenace

Turra Brut

Uvaggio:
100% Chardonnay

Affinamento:
min 24 mesi sui lieviti

Alcol: 12,5%
Zucchero <3,5 g/l

Turra Satèn

Uvaggio:
100% Chardonnay

Affinamento:
min 24 mesi sui lieviti

Alcol: 12,5%
Zucchero <5 g/l
Passaggio in barrique:20%

Turra Ros

Uvaggio:
100% Pinot Nero

Affinamento:
min 24 mesi sui lieviti

Alcol: 12,5%
Zucchero <4 g/l

Temp

TURRA ORIGINEZERO

Pas Dosé Millesimato

Uvaggio:
100% Chardonnay

Affinamento:
min 60 mesi sui lieviti

Alcol: 12,5%
Zucchero <1 g/l

20% passaggio in barrique

TURRA PREDARI

Extra Brut Millesimato

Uvaggio:
100% Chardonnay

Affinamento:
min 36 mesi sui lieviti

Alcol: 12,5%
Zucchero <2 g/l

Turra Nerolu
Millesimato

Arriva Presto

Coming Soon

A Te

per aver custodito fino all'ultimo
giorno i nostri preziosi vigneti
per averci insegnato con il tuo
esempio l'amore per questo lavoro

A Te

per averci fatto scoprire la bellezza
dell'attesa per la nascita di un grande vino

A Te è dedicato

Grazie per tutto ciò che sei stato

For you

for having cared for our precious
vineyards until the very last day
for having taught us, through your
example, the love for this work

For you

for having helped us discover the beauty
of waiting for the birth of a great wine

This is dedicated to you

Thank you for everything you have been.

Riserva
Carlo Turra

Uvaggio:
100% Chardonnay

Affinamento:
min 100 mesi sui lieviti

Alcol: 12,5%
Zucchero <1 g/l

Tempo Territorio Tenaci

Turra Curtefranca DOC

Uvaggio:
100% Chardonnay

Affinamento:
6 mesi in vasca d'acciaio

Alcol: 12,5%

© 2026 Turra Franciacorta – Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta, memorizzata

o trasmessa in alcuna forma o con alcun mezzo, elettronico, meccanico o altro, senza il preventivo consenso scritto del titolare dei diritti.

TURRA
FRANCIACORTA

www.turrafranciacorta.it

CANTINA E SEDE PRODUTTIVA
Via Predari SNC, 25033 Cologne (BS)

SEDE LEGALE
Via Castello 31 - 25033 Cologne(BS)

TELEFONO
(+39) 375 94 30 561

EMAIL:
info@turrafranciacorta.it