



LO SPARVIERE FRANCIACORTA

FRANCIACORTA D.O.C.G. *Cuvée n.7* Brut

DENOMINAZIONE: Franciacorta D.O.C.G. Brut

VITIGNO: 100% Chardonnay

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Verso Sud - Ovest in leggera pendenza a 200 metri s.l.m. nel comune di Provaglio d'Iseo

ORIGINE E COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Marnoso con prevalenza di limo e argilla rossa

RESA PER ETTARO: 80 q.li

VENDEMMIA: Manuale in piccole cassette con selezione dell'uva in vigna

EPOCA DI RACCOLTA: Tra l'ultima decade di agosto e la prima di settembre

VINIFICAZIONE: Dalla vigna le cassette di Chardonnay vengono poste in una cella di refrigerazione che ha una temperatura di 4°C, per la durata di 24 - 36 ore. Le uve così si raffreddano e raggiungono una temperatura di 10°C. Questo procedimento favorisce una migliore estrazione degli aromi varietali. Le uve raffrescate vengono portate in pressa per la pressatura soffice dei grappoli interi: solo il 60% del mosto fiore ottenuto dalla prima spremitura viene utilizzato per questa particolare cuvée. La fermentazione è condotta in maniera lenta a 16°C per trattenere tutti i profumi. La maturazione del vino base sui lieviti dura circa 7 mesi in vasche di acciaio inox e il tiraggio per la presa di spuma si svolge nel mese di maggio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI: Da 30 mesi

DATI ANALITICI INDICATIVI: Grado alcolico: 12,5% vol. - Acidità totale: 6,0 - 6,50 g/L - pH: 3,15 - Zuccheri: 8 g/L

PERLAGE: Fitto, fine e persistente con spuma densa

VISTA: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati

OLFATTO: Caratteristico con note di mieli chiari, frutta matura, tra cui pesca gialla e sfumature burrose tipiche del vitigno Chardonnay, frutta secca bianca, soprattutto mandorla e riconoscimenti di crosta di pane

GUSTO: Sapido, fresco e minerale, bilanciato nell'espressione, rimane lungo pur esprimendo una morbidezza nella struttura che si percepisce nettamente

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Perfetto all'aperitivo con sfogliatine alle verdure e tartine al salmone marinato, predilige antipasti delicati, soprattutto di pesce, caldi e freddi. Si accompagna anche a primi piatti leggeri, risotti ai frutti di mare e tortelli di magro. Da provare con formaggi di capra di media stagionatura

