



LO SPARVIERE FRANCIACORTA



FRANCIACORTA D.O.C.G. Dosaggio Zero Riserva

DENOMINAZIONE: Franciacorta D.O.C.G. Dosaggio Zero Riserva

VITIGNO: 100% Chardonnay

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Verso Est a 180 metri s.l.m. nel comune di Monticelli Brusati

ORIGINE E COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Selcifero lombardo ricco di marne calcaree

RESA PER ETTARO: 60 q.li

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

EPOCA DI RACCOLTA: Dalla terza decade di agosto

VINIFICAZIONE: Dalla vigna le cassette 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 raffreddate vengono portate in pressa per la pressatura soffice dei grappoli interi, da cui si estrae non più del 50% del mosto fiore. Successivamente la fermentazione controllata attorno ai 18°C, avviene per il 60% in vasche d'acciaio inox e per il restante 30% in barriques e tonneaux. Nei recipienti di fermentazione il mosto matura e svolge in parte la fermentazione malolattica. Nella cuvée concorrono piccole percentuali di vini di annate precedenti

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI: Da 72 mesi

DATI ANALITICI INDICATIVI: Grado alcolico: 12,5% vol. - Acidità totale: 5,50 - 6,0 g/L - pH: 3,20 - Zuccheri: non dosato

PERLAGE: Fine, intenso e persistente con spuma morbida e bianca

VISTA: Giallo paglierino intenso dai riflessi dorati

OLFATTO: Fine, deciso con toni di tostature dolci, frutta secca e frutta tropicale, miele chiaro e pesca gialla

GUSTO: Netto, fragrante e deciso, minerale con grande sapidità, persistente e con lungo ricordo finale

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra 8 e 10°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Da servire con tartine di pasta brisé, salmone marinato a freddo, ostriche e baccalà mantecato. Si può giocare con Parmigiano Reggiano di lunga stagionatura

