



LO SPARVIERE FRANCIACORTA

FRANCIACORTA D.O.C.G. *Essete 2006* Extra Brut Riserva

DENOMINAZIONE: Franciacorta D.O.C.G. Extra Brut Riserva 2006

VITIGNO: 100% Chardonnay

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Verso Nord - Ovest 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 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 rinfrescate vengono portate in pressa per la pressatura soffice dei grappoli interi, da cui si estrae non più del 50% del mosto fiore. Successivamente avviene la prima fermentazione a una temperatura di 18°C in sole vasche di acciaio inox. Negli stessi recipienti di fermentazione il vino matura e svolge la fermentazione malolattica. La cuvée di tiraggio si prepara nel mese di maggio e ad essa vi concorrono due vigne storiche dell'azienda

TIRAGGIO E AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI: Giugno 2007

DATI ANALITICI INDICATIVI: Grado alcolico: 13% vol. - Acidità totale: 5,90 g/L - pH: 3,18 - Zuccheri: 3 g/L

PERLAGE: Fine, intenso e persistente

VISTA: Giallo paglierino brillante dai riflessi dorati

OLFATTO: Evoluto, intenso con sentori di ananas maturo, pesca bianca, frutta secca e pasticceria

GUSTO: Acidità ancora viva, sapidità minerale importante, fine bocca lungo, persistente e di raro equilibrio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra 8 e 10°C

