



## 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

