



LO SPARVIERE FRANCIACORTA

FRANCIACORTA D.O.C.G. Brut Millesimato

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

VITIGNO: 100% Chardonnay

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Verso Sud - Ovest a 180 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: 70 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, da cui si estrae non più del 55% del mosto fiore. Successivamente avviene la fermentazione a una temperatura controllata tra i 15-17°C. La maturazione sui lieviti dura circa 6 mesi ed è effettuata in vasche d'acciaio inox. Una parte dei vini base che andranno a formare la cuvée di tiraggio svolge la fermentazione malolattica

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI: Da 48 mesi

DATI ANALITICI INDICATIVI: Grado alcolico: 12,5% vol. - Acidità totale: 6,0 - 6,50 g/L - pH: 3,15 - Zuccheri: 7 g/L

PERLAGE: Fine e continuo

VISTA: Giallo paglierino brillante

OLFATTO: La nota biscottata in apertura si evolve verso la dolcezza del miele d'acacia, la frutta candita e la cera d'api

GUSTO: Al palato è fresco, equilibrato e leggermente agrumato. Buona la per-sistenza

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Ideale come accompagnamento per l'a-peritivo o l'intero pasto. Da provare con primi piatti strutturati quali paste al forno e risotti riccamente mantecati. Interessante è l'abbinamento con il crudo di mare

