



LO SPARVIERE FRANCIACORTA

FRANCIACORTA D.O.C.G. Extra Brut

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

VITIGNO: 100% Chardonnay

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Verso Nord - Ovest a 150 - 200 metri s.l.m. nel comune di Provaglio d'Iseo

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

RESA PER ETTARO: 80 q.li

VENDEMMIA: Manuale in piccole casse 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 55% del mosto fiore. Successivamente avviene la fermentazione a una temperatura controllata compresa tra i 15 - 17°C e la sosta sui lieviti prosegue fino al momento dell'assemblaggio. Nella cuvée di tiraggio concorrono piccole percentuali del vino che ha fermentato nelle barriques di secondo e terzo passaggio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI: Da 36 mesi

DATI ANALITICI INDICATIVI: Grado alcolico: 13% vol. - Acidità totale: 6,0 - 6,50 g/L - pH: 3,18 - Zuccheri: 3 g/L

PERLAGE: Fine e persistente

VISTA: Giallo dorato

OLFATTO: Dalla fragranza della crosta di pane, si passa a una leggera sfumatura di nocciola e frutta candita per arrivare al finale piacevolmente speziato

GUSTO: Ottimo equilibrio tra la sapidità, la nota acida del cedro e gli accenni minerali

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Ideale come aperitivo, a tavola si sposa bene con piatti di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura

