



LO SPARVIERE FRANCIACORTA



FRANCIACORTA D.O.C.G. Extra Brut Millesimato



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

VITIGNO: 100% Chardonnay

ESPOSIZIONE DEIVIGNETI: Verso Nord - Ovest a 180 metri s.l.m. nel comune di Monticelli Brusati

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

RESA PER ETTARO: 60 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 rafrescate 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 a una temperatura tra i 15 e i 17°C, avviene per il 70% 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 60 mesi

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

PERLAGE: Fitto e continuo

VISTA: Giallo paglierino brillante dai riflessi dorati

OLFATTO: Evoluto e molto intenso con sentori di ananas maturo, pesca bianca e frutta secca. Nel finale la spezia verde è mitigata ed esaltata dalle note intense del miele di montagna

GUSTO: Acidità netta con sapidità minerale importante, piena e soddisfacente

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra 8 e 10°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Se ne consiglia il consumo a tutto pasto con cibi ricchi della tradizione gastronomica italiana: cotechino o coscio di maiale, ma anche con arista al forno. Ottimo al tempo stesso con il sushi e il sashimi. Da provare in abbinamento alla mozzarella di bufala o a formaggi freschi

