



LO SPARVIERE FRANCIACORTA

FRANCIACORTA D.O.C.G. Dosaggio Zero Riserva 2015

DENOMINAZIONE: Franciacorta D.O.C.G. Riserva

TIPOLOGIA DI GUSTO: Dosaggio Zero

ANNATA: 2015

VITIGNO: 100% Chardonnay

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Verso Est a 180 metri s.l.m. nel comune di Monticelli Brusati e Provaglio d'Iseo.

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

RESA PER ETTARO: Max 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 cella di refrigerazione per abbattere la temperatura limitando così la degradazione degli aromi varietali. Si procede poi alla pressatura delle uve intere previa ulteriore selezione dei grappoli su tavolo di cernita. La resa in mosto fiore varia a seconda delle annate ma non è mai superiore al 50%. La fermentazione a temperatura controllata si svolge per il 70% in vasche d'acciaio inox e per il restante 30% in barriques e tonneaux. Nei recipienti di fermentazione il mosto affina su fecce fini fino al momento della preparazione della cuvée.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI: Da 72 mesi

DATI ANALITICI INDICATIVI: Grado alcolico: 12,5% vol. - Acidità totale: 6,0-6,3 g/L - pH: 3,10 - Zuccheri: 2 g/l

PERLAGE: Grana estremamente minuta e serrata; la risalita costante genera una spuma dalla texture cremosa.

VISTA: Giallo dorato brillante con riflessi profondi.

OLFATTO: Ampio e stratificato: entrata di pasticceria secca e mandorla tostata. Poi si evolve verso note di pesca gialla sciropata e miele.

GUSTO: Sorso austero e verticale, caratterizzato da una struttura imponente bilanciata da una vibrante acidità. Il finale è asciutto, sapido e di lunga persistenza, con ritorni di crosta di pane e mandorla tostata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Tra 8 e 10°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Vino che predilige piatti di spiccata grassezza e intensità iodata, come ostriche, baccalà mantecato o crostacei alla brace. Si esprime anche in accostamento a risotti ai funghi porcini o Parmigiano Reggiano di lunga stagionatura.

