



## LO SPARVIERE FRANCIACORTA

### FRANCIACORTA D.O.C.G. Extra Brut Riserva *Essete 2006*

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

**ANNATA:** 2006

**TIPOLOGIA DI GUSTO:** Extra Brut

**VITIGNO:** 100% Chardonnay

**ESPOSIZIONE DEI VIGNETTI:** Verso Nord - Ovest a 180 metri s.l.m. nei comuni di Monticelli Brusati e Provaglio d'Iseo.

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

**RESA PER ETTARO:** 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 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 50% del mosto fiore. Successivamente avviene la prima fermentazione a una temperatura di 18°C in sole vasche di acciaio inox. Negli stessi recipienti di fermentazione il vino matura e svolge la fermentazione malo-lattica. La cuvée di tiraggio si prepara nel mese di maggio e ad essa vi concorrono due vigne storiche dell'azienda.

**TIRAGGIO E AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI:** Giugno 2007

**DATI ANALITICI INDICATIVI:** Grado alcolico: 13% vol. - Acidità totale: 5,90 g/L

- pH: 3,18 - Zuccheri: 3 g/L

**PERLAGE:** Fine, intenso e persistente.

**VISTA:** Giallo paglierino brillante dai riflessi dorati.

**OLFATTO:** Evoluto, intenso con sentori di ananas maturo, pesca bianca, frutta secca e pasticceria.

**GUSTO:** Acidità ancora viva, sapidità minerale importante, fine bocca lungo, persistente e di raro equilibrio.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Tra 8 e 10°C

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Si sposa magistralmente con grandi crostacei alla brace, rombo al forno o preparazioni arricchite da tartufo bianco. La complessità della riserva sostiene con eleganza anche carni bianche elaborate e formaggi erborinati di lunga stagionatura.

