



LO SPARVIERE FRANCIACORTA

FRANCIACORTA D.O.C.G.



Brut Millesimato 2019

DENOMINAZIONE: Franciacorta D.O.C.G.

ANNATA: 2019

TIPOLOGIA DI GUSTO: Brut

VITIGNO: 100% Chardonnay

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Verso Nord - 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 casse con selezione dell'uva in vigna.

EPOCA DI RACCOLTA: Dalla terza decade di agosto.

VINIFICAZIONE: Dalla vigna le uve vengono poste in cella di raffreddamento per preservarne la freschezza aromatica.

Pressatura dei grappoli interi con resa di mosto variabile a seconda delle annate mai superiore al 50%.

La fermentazione a temperatura controllata si svolge parte in recipienti di acciaio e parte in barriques.

Affinamento della base vino su fecce fini fino al momento del tiraggio.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI: Da 48 mesi.

DATI ANALITICI INDICATIVI: Grado alcolico: 12,5% vol. - Acidità totale: 6 - 6,5 g/L - pH: 3,10 - Zuccheri: 7 g/L

PERLAGE: Spuma ricca, perlage fine e continuo.

VISTA: Giallo paglierino brillante con riflessi verde oro.

OLFATTO: La nota tostata in apertura si evolve verso il floreale fruttato maturo

GUSTO: Al palato è fresco, equilibrato, agrumato e con una buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

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

