



LO SPARVIERE FRANCIACORTA

FRANCIACORTA D.O.C.G. 

Extra Brut

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

TIPOLOGIA DI GUSTO: 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 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 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: 12,5% 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: Perfetto per un aperitivo a base di salumi delicati, focacce calde e scaglie di Parmigiano. Si accompagna egregiamente anche a piatti semplici come spaghetti alle vongole, frittura di panzanella o una classica pizza margherita.

