



## LO SPARVIERE FRANCIACORTA



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

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

**VITIGNO:** 100% Chardonnay

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

**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 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 raffreddate 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 attorno ai 16°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

[www.losparviere.com](http://www.losparviere.com)



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA