



LO SPARVIERE FRANCIACORTA

FRANCIACORTA D.O.C.G. EXTRA BRUT

TIPOLOGIA: Franciacorta D.O.C.G. EXTRA BRUT

VITIGNO: 100% Chardonnay

ESPOSIZIONE: Sud 150/200 metri s.l.m. – Provaglio d’Iseo.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Morenico argilloso

RESA PER ETTARO: 80 q.li

VENDEMMIA: Manuale in piccole casse con selezione dell’uva in vigna

EPOCA DI RACCOLTA: Terza decade di agosto.

VINIFICAZIONE: La pressatura dei grappoli interi è rigorosamente soffice; solo il 50% del mosto fiore ottenuto dalla prima spremitura sarà utilizzato per questa particolare cuvée. La fermentazione avviene a una temperatura compresa tra i 15° e i 16°C e la sosta sui lieviti prosegue fino al momento dell’assemblaggio. Nella cuvée di tiraggio concorre il 10% del vino che ha fermentato nelle barriques di 2-4 anni.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI: 36 mesi.

DATI ANALITICI: Grado alcolico: 13% vol. - acidità totale 6,0 – 6,50 gr/l - ph 3,18 - zuccheri: 3 gr/l

VISTA: Giallo dorato

PERLAGE: Fine e persistente.

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.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Ideale come aperitivo, a tavola si sposa con piatti di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.



www.losparviere.com



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA