LO SPARVIERE
FRANCIACORTA

LO SPARVIERE

# FRANCIACORTA D.O.C.G. ESSETÍ EXTRA BRUT RISERVA 2016 MAGNUM




**DENOMINAZIONE**
Franciacorta D.O.C.G. Extra Brut Riserva

**VITIGNO**
100% Chardonnay

**ESPOSIZIONE DEI VIGNETI**
Verso Nord - Ovest a 180 metri s.l.m. nel comune di Monticelli Brusati e Provaglio d'Iseo.

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

**RESA PER ETTARO**
60q.li

**VENDEMMIA**
Manuale in piccole casse con selezione dell'uva in vigna

**EPOCA DI RACCOLTA**
Dalla terza decade di agosto

**VINIFICAZIONE**
Dalla vigna le cassette di Chardonnay vengono poste in cella di refrigerazione per abbattere la temperatura limitando così la degradazione degli aromi varietali. Si procede poi alla pressatura delle uve intere previa ulteriore selezione dei grappoli su tavolo di cernita. La resa in mosto fiore varia a seconda delle annate ma non è mai superiore al 50%. La fermentazione a temperatura controllata si svolge per il 70% in vasche d'acciaio inox e per il restante 30% in barriques e tonneaux. Nei recipienti di fermentazione il mosto affina su fecce fini fino al momento della preparazione della cuvée.

**TIRAGGIO E AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI**
Da 120 mesi sui lieviti

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

**PERLAGE**
Fine e continuo

**VISTA**
Sfumature paglierino brillante dai riflessi verdi dorati

**OLFATTO**
Intenso con sentori di lievito e pane tostato accompagnato da sensazioni fruttate mature fresche

**GUSTO**
Strutturato, sapido salato con finale piacevolmente acidulo

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**
8°C

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO**
Si sposa magnificamente con crudité di mare, ostriche e preparazioni raffinate a base di tartufo bianco. La sua importante struttura sostiene con classe anche risotti ai funghi nobili e formaggi a pasta dura di lunga stagionatura.