



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.