LO SPARVIERE
FRANCIACORTA

LO SPARVIERE

# FRANCIACORTA D.O.C.G. EXTRA BRUT MILLESIMATO SYLVÓ 2015




**DENOMINAZIONE**
Franciacorta D.O.C.G. Millesimato.

**ANNATA**
2015

**TIPOLOGIA DI GUSTO**
Extra Brut

**VITIGNO**
100% Chardonnay con storica forma di allevamento a Sylvoz.

**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**
60 q.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 circa l'80% in vasche d'acciaio inox e per il restante 20% in barriques e tonneaux. Nei recipienti di fermentazione il mosto affina su fecce fini fino al momento della preparazione della cuvée.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI**
Da 60 mesi.

**DATI ANALITICI INDICATIVI**
Grado alcolico: 12,5% vol. - Acidità totale: 6,0 g/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**
La struttura e la sapidità di questo Franciacorta lo rendono ideale per accompagnare piatti della tradizione italiana come i risotti mantecati o portate a base di selvaggina. Da provare, per un