



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 Sylvos.

#### 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 cassette 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 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