



LO SPARVIERE
FRANCIACORTA

LO SPARVIERE
**FRANCIACORTA D.O.C.G. EXTRA BRUT MILLESIMATO
SYLVÓ**



DENOMINAZIONE

Franciacorta D.O.C.G. Extra Brut Millesimato.

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 una cella di refrigerazione ad una temperatura di 4°C, per la durata di 24 - 36 ore, fino a raggiungere una temperatura di 10°C. Questo procedimento favorisce una migliore estrazione degli aromi varietali. Le uve raffrescate vengono portate in pressa per la pressatura soffice dei grappoli interi, da cui si estrae non più del 50% del mosto fiore. La successiva fermentazione avviene attorno ai 16°C, per il 70% in vasche d'acciaio inox e per il restante 30% in barriques e tonneaux. Nei recipienti di fermentazione il mosto matura e svolge in parte la fermentazione malolattica. Nella cuvée concorrono piccole percentuali di vini di annate precedenti.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI

Da 60 mesi.

DATI ANALITICI INDICATIVI

Grado alcolico: 12,5% vol. - Acidità totale: 6,0 g/L - pH: 3,18 - Zuccheri: 3 g/L.

PERLAGE

Fitto e continuo.

VISTA

Giallo paglierino brillante dai riflessi dorati.

OLFATTO

Evoluto e molto intenso con sentori di ananas maturo, pesca bianca e frutta secca. Nel finale la spezia verde è mitigata ed esaltata dalle note intense del miele di montagna.

GUSTO

Acidità netta con sapidità minerale importante, piena e soddisfacente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

tra 8°C e 10 °C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Se ne consiglia il consumo a tutto pasto con cibi ricchi della tradizione gastronomica italiana: cotechino o coscio di maiale, ma anche con arista al forno. Ottimo al tempo stesso con il sushi e il sashimi. Da provare in abbinamento alla mozzarella di bufala o a formaggi freschi.