LO SPARVIERE
FRANCIACORTA

LO SPARVIERE

FRANCIACORTA D.O.C.G. CUVÉE N. 7 BRUT



DENOMINAZIONE
Franciacorta D.O.C.G. Brut.

VITIGNO
100% Chardonnay.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI
Verso Sud - Ovest a 180 metri s.l.m. nel comune di Provaglio d'Iseo.

ORIGINE E COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Marnoso con prevalenza di limo.

RESA PER ETTARO
80 q.li.

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

EPOCA DI RACCOLTA
Tra l'ultima decade di agosto e la prima di settembre.

VINIFICAZIONE
Dalla vigna le cassette di Chardonnay vengono poste in una cella di refrigerazione che ha una temperatura di 4°C, per la durata di 24 - 36 ore. Le uve così si raffreddano e raggiungono 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: solo il 60% del mosto fiore ottenuto dalla prima spremitura viene utilizzato per questa particolare cuvée. La fermentazione è condotta in maniera lenta a 16°C per trattenere tutti i profumi. La maturazione del vino base sui lieviti dura circa 7 mesi in vasche di acciaio inox e il tiraggio per la presa di spuma si svolge nel mese di maggio.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI
Da 30 mesi.

DATI ANALITICI INDICATIVI
Grado alcolico: 12,5% vol. - Acidità totale: 6,0 - 6,50 g/L - pH: 3,15 - Zuccheri: 8 g/L

PERLAGE
Fitto, fine e persistente con spuma densa.

VISTA
Giallo paglierino brillante con riflessi dorati.

OLFATTO
Caratteristico con note di mieli chiari, frutta matura, tra cui pesca gialla e sfumature burrose tipiche del vitigno Chardonnay, frutta secca bianca, soprattutto mandorla e riconoscimenti di crosta di pane.

GUSTO
Sapido, fresco e minerale, bilanciato nell'espressione, rimane lungo pur esprimendo una morbidezza nella struttura che si percepisce nettamente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Perfetto all'aperitivo con sfogliatine alle verdure e tartine al salmone marinato, predilige antipasti delicati, soprattutto di pesce, caldi e freddi. Si accompagna anche a primi piatti leggeri, risotti ai frutti di mare e tortelli di magro. Da provare con formaggi di capra di media stagionatura.