



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 ETTO**

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.