



LO SPARVIERE
FRANCIACORTA

LO SPARVIERE

FRANCIACORTA D.O.C.G. EXTRA BRUT



DENOMINAZIONE

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

VITIGNO

100% Chardonnay.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI

Verso Nord - Ovest a 150 - 200 metri s.l.m. nel comune di Provaglio d'Iseo.

ORIGINE E COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Selcifero lombardo ricco di marne calcaree.

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, da cui si estrae non più del 50% del mosto fiore. Successivamente avviene la fermentazione a una temperatura compresa tra i 15 e i 16°C e la sosta sui lieviti prosegue fino al momento dell'assemblaggio. Nella cuvée di tiraggio concorrono piccole percentuali del vino che ha fermentato nelle barriques di secondo e terzo passaggio.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI

Da 36 mesi.

DATI ANALITICI INDICATIVI

Grado alcolico: 12,5% vol. - Acidità totale: 6,0 - 6,50 g/L - pH: 318 - Zuccheri: 3 g/L.

PERLAGE

Fine e persistente.

VISTA

Giallo dorato.

OLFATTO

Dalla fragranza della crosta di pane, si passa a una leggera sfumatura di nocciola e frutta candita per arrivare al finale piacevolmente speziato.

GUSTO

Ottimo equilibrio tra la sapidità, la nota acida del cedro e gli accenni minerali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ideale come aperitivo, a tavola si sposa bene con piatti di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.