LO SPARVIERE
FRANCIACORTA

LO SPARVIERE

FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT MILLESIMATO



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 e argilla rossa.

RESA PER ETTARO
70 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 uve vengono poste in cella di raffreddamento per preservarne la freschezza aromatica. Pressatura dei grappoli interi con resa di mosto variabile a seconda delle annate mai superiore al 50%. La fermentazione a temperatura controllata si svolge parte in recipienti di acciaio e parte in barriques. Affinamento della base vino su fecce fini fino al momento del tiraggio.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI
Da 48 mesi.

DATI ANALITICI INDICATIVI
Grado alcolico: 12,5% vol. - Acidità totale: 6 - 6,5 g/L - pH: 3,10 - Zuccheri: 7 g/L

PERLAGE
Spuma ricca , perlage fine e continuo.

VISTA
Giallo paglierino brillante con riflessi verde oro.

OLFATTO
La nota tostata in apertura si evolve verso il floreale fruttato maturo

GUSTO
Al palato è fresco, equilibrato, agrumato e con una buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Ideale come accompagnamento per l'aperitivo o l'intero pasto. Da provare con primi piatti strutturati quali paste al forno e risotti mantecati. Interessante è l'abbinamento con il crudo di mare.