



**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 ETTO**

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 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 55% del mosto fiore. Successivamente avviene la fermentazione a temperatura controllata tra i 15-17°C. La maturazione sui lieviti dura circa 6 mesi ed è effettuata in vasche d'acciaio inox. Una parte dei vini base che andranno a formare la cuvée di tiraggio svolge la fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI**

Da 48 mesi.

**DATI ANALITICI INDICATIVI**

Grado alcolico: 12,5% vol. - Acidità totale: 6,0 - 6,50 g/L - pH: 3,15 - Zuccheri: 7 g/L.

**PERLAGE**

Fine e continuo.

**VISTA**

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati.

**OLFATTO**

La nota biscottata in apertura si evolve verso la dolcezza del miele d'acacia, la frutta candita e la cera d'api.

**GUSTO**

Al palato è fresco, equilibrato e leggermente agrumato. Buona la 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 riccamente mantecati. Interessante è l'abbinamento con il crudo di mare.