



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 cassette 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.