



LO SPARVIERE
FRANCIACORTA

LO SPARVIERE

FRANCIACORTA D.O.C.G. DOSAGGIO ZERO RISERVA 2015



DENOMINAZIONE

Franciacorta D.O.C.G. Dosaggio Zero Riserva.

VITIGNO

100% Chardonnay con storica forma di allevamento a Sylvoz.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI

Verso Est a 180 metri s.l.m. nel comune di Monticelli Brusati.

ORIGINE E COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Selcifero lombardo ricco di marne calcaree.

RESA PER ETTARO

60 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 50% del mosto fiore. Successivamente la fermentazione controllata attorno ai 18°C, avviene per il 60% in vasche d'acciaio inox e per il restante 30% in barriques e tonneaux. Nei recipienti di fermentazione il mosto matura e svolge in parte la fermentazione malolattica. Nella cuvée concorrono piccole percentuali di vini di annate precedenti.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI

Da 72 mesi.

DATI ANALITICI INDICATIVI

Grado alcolico: 12,5% vol. - Acidità totale: 5,50 - 6,0 g/L - pH: 3,20
- Zuccheri: non dosato.

PERLAGE

Fine, intenso e persistente con spuma morbida e bianca.

VISTA

Giallo paglierino intenso dai riflessi dorati.

OLFATTO

Evoluto e molto intenso con sentori di ananas maturo, pesca bianca e frutta secca. Nel finale la spezia verde è mitigata ed esaltata dalle note intense del miele di montagna.

GUSTO

Netto, fragrante e deciso, minerale con grande sapidità, persistente e con lungo ricordo finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

tra 8°C e 10 °C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Da servire con tartine di pasta brisé, salmone marinato a freddo, ostriche e baccalà mantecato. Si può giocare con Parmigiano Reggiano di lunga stagionatura.