



LO SPARVIERE FRANCIACORTA

FRANCIACORTA D.O.C.G. SATÈN

TIPOLOGIA: Franciacorta D.O.C.G. SATÈN

VITIGNO: 100% Chardonnay

ESPOSIZIONE: Nord 150 - 200 metri s.l.m. - Provaglio d'Iseo.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Morenico

RESA PER ETTARO: 80 q.li

VENDEMMIA: Manuale in piccole casse con selezione dell'uva in vigna

EPOCA DI RACCOLTA: Terza decade di agosto.

VINIFICAZIONE: Una volta terminata la pressatura soffice dei grappoli interi, l'80% del mosto fiore, decantato staticamente, fermenta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata; il restante 20% in tonneau da 5 Hl nei quali svolge la fermentazione malolattica. I vini riposano sui lieviti di prima fermentazione sino all'assemblaggio.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI: 24 mesi.

DATI ANALITICI: Grado alcolico: 13% vol. - Acidità totale: 6,0 - 6,50 gr/l - pH: 3,20 - Zuccheri: 7-8 gr/l

VISTA: Giallo paglierino carico con riflessi argento brillante.

PERLAGE: Particolarmente sottile e persistente.

OLFATTO: L'eleganza delle note floreali incontra la morbidezza della pasticceria lievitata.

GUSTO: La sua polpa è cremosa, piena e avvolgente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Classico se bevuto al momento dell'aperitivo, è una scoperta se abbinato a primi delicati, a piatti a base di pesce e carni bianche.



www.losparviere.com



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA