



## LO SPARVIERE FRANCIACORTA

### FRANCIACORTA D.O.C.G. EXTRA BRUT

---

**TIPOLOGIA:** Franciacorta D.O.C.G. EXTRA BRUT

**VITIGNO:** 100% Chardonnay

**ESPOSIZIONE:** Sud 150/200 metri s.l.m. – Provaglio d’Iseo.

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO:** Morenico argilloso

**RESA PER ETTARO:** 80 q.li

**VENDEMMIA:** Manuale in piccole cassette con selezione dell’uva in vigna

**EPOCA DI RACCOLTA:** Terza decade di agosto.

**VINIFICAZIONE:** La pressatura dei grappoli interi è rigorosamente soffice; solo il 50% del mosto fiore ottenuto dalla prima spremitura sarà utilizzato per questa particolare cuvée. La fermentazione avviene a una temperatura compresa tra i 15° e i 16°C e la sosta sui lieviti prosegue fino al momento dell’assemblaggio. Nella cuvée di tiraggio concorre il 10% del vino che ha fermentato nelle barriques di 2-4 anni.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI:** 36 mesi.

**DATI ANALITICI:** Grado alcolico: 13% vol. - acidità totale 6,0 – 6,50 gr/l - ph 3,18 - zuccheri: 3 gr/l

**VISTA:** Giallo dorato

**PERLAGE:** Fine e persistente.

**OLFATTO:** Dalla fragranza della crosta di pane, si passa a una leggera sfumatura di nocciola e frutta candita per arrivare al finale piacevolmente speziato.

**GUSTO:** Ottimo equilibrio tra la sapidità, la nota acida del cedro e gli accenni minerali.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Ideale come aperitivo, a tavola si sposa con piatti di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.



[www.losparviere.com](http://www.losparviere.com)



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA