



LO SPARVIERE FRANCIACORTA

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

TIPOLOGIA: Franciacorta Dosaggio Zero

VITIGNO: 100% Chardonnay

ESPOSIZIONE: Est 180 metri s.l.m. - Monticelli Brusati

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Selcifero lombardo ricco di calcare e marne.

RESA PER ETTARO: 70 q.li

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

EPOCA DI RACCOLTA: Terza decade di agosto

VINIFICAZIONE: Effettuata la pressatura soffice dei grappoli interi per estrarre non più del 50% di mosto fiore, la fermentazione controllata attorno ai 18°, avviene per il 60% in vasche d'acciaio inox e per il restante 40% 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 due o tre annate precedenti.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI: 72 mesi.

DATI ANALITICI: Grado alcolico: 13% vol. - Acidità totale: 5,5/6 gr/l -

Ph: 3,20 - Zuccheri: non dosato

VISTA: Paglierino intenso con riflesso dorato brillante

PERLAGE: Finissimo, intenso e persistente con spuma morbida e bianca

OLFATTO: Fine, deciso con toni di tostature dolci, frutta secca e frutta tropicale, miele chiaro e pesca gialla

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

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Da servire a 9/10° con tartine di pasta brisé, salmone marinato a freddo, ostriche e baccalà mantecato. Si può giocare con parmigiano reggiano di lunga stagionatura.



www.losparviere.com



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA