



LO SPARVIERE FRANCIACORTA

CURTEFRANCA BIANCO D.O.C. IL DOSSELLO

TIPOLOGIA: Curtefranca Bianco D.O.C.

VITIGNO: 100% Chardonnay

ESPOSIZIONE: 150 metri s.l.m. – Provaglio d'Iseo.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Limoso argilloso di colore rosso.

RESA PER ETTARO: 80 q.li

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

EPOCA DI RACCOLTA: Tra l'ultima decade di agosto e la prima di settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Effettuata la pressatura soffice e lenta dei grappoli interi si effettua la decantazione a freddo che dura dalle 36 ore a una temperatura di 14°C per estrarre e valorizzare al meglio gli aromi varietali tipici dello chardonnay maturo.

DATI ANALITICI: Grado alcolico: 12% vol. - Acidità totale: 5,5 gr/l - Ph: 3,35

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA: Giallo paglierino brillante

OLFATTO: Le note floreali del glicine seguono in successione sentori fruttati di mela renetta. Nel complesso è intenso e fragrante.

GUSTO: Al palato è asciutto e armonico. Ottima la corrispondenza tra le sensazioni olfattive e gustative.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Servito a una temperatura tra 8° e 10°C, per le sue caratteristiche organolettiche è ideale per esaltare il gusto di antipasti e primi piatti a base di pesce.



www.losparviere.com



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA