



## LO SPARVIERE FRANCIACORTA

### FRANCIACORTA D.O.C.G. ESSETI 2006

---

**TIPOLOGIA:** Franciacorta DOCG Riserva Extra Brut

**VITIGNO:** 100% Chardonnay

**ESPOSIZIONE:** Nord-ovest 180 metri s.l.m.

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO:** Selcifero lombardo ricco di marne calcaree

**RESA PER ETTARO:** 60 q.li

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

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

**VINIFICAZIONE:** Dopo la pressatura dei grappoli ad acini interi, da cui si estrae non più del 50% di mosto fiore, avviene la prima fermentazione ad una temperatura di 18°C in sole vasche di acciaio inox.

Negli stessi recipienti di fermentazione il vino matura e svolge la malolattica.

La cuvée di tiraggio si prepara nel mese di Maggio e ad essa vi concorrono due vigne storiche dell'azienda.

**TIRAGGIO E AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI:** Giugno 2007

**DATI ANALITICI:** Grado alcolico: 13% vol. - Acidità totale: 5,9 gr/l

Ph: 3,18 - Zuccheri: 4 gr/l

**OLFATTO:** Evoluto, intenso con sentori di ananas maturi, pesca bianca, frutta secca e pasticceria.

**GUSTO:** Acidità ancora viva, sapidità minerale importante, fine bocca lungo, persistente e di raro equilibrio.



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



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA