



LO SPARVIERE FRANCIACORTA

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

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

VITIGNO: 100% Chardonnay

ESPOSIZIONE: Nord-ovest 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: 60 mesi.

DATI ANALITICI: Grado alcolico: 13% vol. - Acidità totale: 6 gr/l - Ph: 3,18
- Zuccheri: 3gr/l

VISTA: Giallo paglierino brillante dai riflessi dorati

PERLAGE: Fitto e continuo.

OLFATTO: evoluto e molto intenso con sentori di ananas maturo, pesca bianca e frutta secca. Nel finale la spezia verde è mitigata ed esaltata dalle note intense del miele di montagna.

GUSTO: Acidità netta con sapidità minerale importante, piena e soddisfacente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Servito a una temperatura tra 8° e 10°C, se ne consiglia il consumo a tutto pasto con cibi ricchi della tradizione gastronomica italiana: cotechino o coscio di maiale, ma anche con arista al forno. Ottimo al tempo stesso con il sushi e il sashimi. Da provare in abbinamento alla mozzarella di bufala o a formaggi freschi.

www.losparviere.com



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA