



## LO SPARVIERE FRANCIACORTA

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

---

**TIPOLOGIA:** Franciacorta D.O.C.G. Brut

**VITIGNO:** 100% Chardonnay

**ESPOSIZIONE:** Sud 180 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 casse con selezione dell’uva in vigna

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

**VINIFICAZIONE:** la pressatura soffice dei grappoli interi prevede l’utilizzo del 60% del mosto fiore. La decantazione a freddo dura dalle 24 alle 36 ore a una temperatura di 10°C per estrarre e valorizzare al meglio gli aromi varietali.

**FERMENTAZIONE E MATURAZIONE:** La fermentazione avviene a temperatura oscillante attorno ai 16°C. La maturazione sulle fecce fini dura circa 6 mesi ed è effettuata in vasche d’acciaio inox. Una parte dei vini base che andranno a formare la cuvée di tiraggio svolge la fermentazione malolattica a seconda delle annate.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI:** 48 mesi

**DATI ANALITICI:** Grado alcolico: 13% vol. - Acidità totale: 6,0 – 6,50 gr/l -

Ph: 3,15 - Zuccheri: 8 gr/l

**VISTA:** Giallo paglierino brillante

**PERLAGE:** Fine e continuo

**OLFATTO:** La nota biscottata in apertura si evolve verso la dolcezza del miele d’acacia, la frutta candita e la cera d’api.

**GUSTO:** Al palato è fresco, equilibrato e leggermente agrumato. Buona la persistenza.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Da servire a 8°C accompagnando l’aperitivo o l’intero pasto; da provare con primi piatti strutturati quali paste al forno e risotti riccamente mantecati. Interessante l’abbinamento con il crudo di mare.

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



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA