



LO SPARVIERE

FRANCIACORTA

IL CACCIATORE

TIPOLOGIA: vino rosso da uve cabernet e merlot

VITIGNO: 50% Merlot, 50% Cabernet

ESPOSIZIONE: Sud ovest a 180 metri s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Calcareao argilloso di origine morenica

RESA PER ETTARO: 90 q.li

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

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

VINIFICAZIONE: L'uva raccolta viene diraspata in maniera soffice e vinificata in recipienti di acciaio inox con lieviti autoctoni. La temperatura è mantenuta entro i 25°C e la macerazione sulle bucce prosegue per due settimane, effettuando rimontaggi e follature.

MATURAZIONE: Avviene in botti di rovere per 12 mesi a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 6 mesi.

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

Ph: 3,45

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA: Rosso rubino tendente al granato. Buona trasparenza

OLFATTO: La ricchezza olfattiva è contraddistinta da intensi i sentori di frutta rossa matura, prugna e ribes nero in particolare. Il finale è caratterizzato dalle note speziate della cannella e dalla dolcezza della vaniglia.

GUSTO: I tannini levigati lo rendono morbido in bocca; equilibrato e di buona persistenza gusto-olfattiva.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Servito a 18°C si sposa con piatti di selvaggina, cacciagione, e alle ricette della tradizione bresciana.

www.losparviere.com



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA