



LO SPARVIERE FRANCIACORTA

FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT CUVÉE n.7

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

VITIGNO: Chardonnay 100%

ESPOSIZIONE: Sud-ovest in leggera pendenza, nel comune di Provaglio d'Iseo a 200 metri s.l.m

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Il suolo di natura calcarea si presenta argilloso e limoso dal colore rosso.

RESA PER ETTARO: 80 q.li

VENDEMMIA: Manuale con rigorosa cernita dell'uva in vigna

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

VINIFICAZIONE: Dalla vigna le cassetine di chardonnay vengono poste in cella frigo per una notte. I grappoli interi vengono quindi spremuti con una resa del 60 %. Il mosto fiore riposa per 24 ore a bassa temperatura favorendo un illimpidimento naturale ed una lisi degli aromi varietali.

FERMENTAZIONE E MATURAZIONE: La fermentazione è condotta in maniera lenta a 16°C per trattenere tutti i profumi. La maturazione del vino base sui lieviti dura circa 7 mesi in vasche di acciaio inox ed il tiraggio per la presa di spuma si fa nel mese di maggio.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI: 30 mesi.

DATI ANALITICI: Grado alcolico: 13% vol. - Acidità totale: 6,0 - 6,5 gr/l - pH: 3,10 - 3,15 - Zuccheri: 9 gr/l

VISTA: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati

PERLAGE: Fitto, fine e persistente e spuma densa

OLFATTO: Caratteristico con note di mieli chiari, frutta matura, tra cui pesca gialla e sfumature burrose tipiche del vitigno Chardonnay, frutta secca bianca, soprattutto mandorla, e riconoscimenti di crosta di pane.

GUSTO: Sapido, fresco e minerale, bilanciato nell'espressione, rimano lungo pur esprimendo una morbidezza nella struttura che si percepisce nettamente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Perfetto all'aperitivo con sfogliatine alle verdure e tartine al salmone marinato, predilige antipasti delicati, soprattutto di pesce, caldi e freddi. Si accompagna anche a primi piatti leggeri, risotti ai frutti di mare e tortelli di magro. Da provare con formaggi di capra di media stagionatura.



www.losparviere.com



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA