



## OPERACENTO

### Extra Brut Riserva 2010 Franciacorta D.O.C.G.



*La ricerca della perfezione nelle annate migliori e la naturalità di una scelta di cantina che esclude qualsiasi compromesso fino a aspettare pazientemente 100 mesi, per comporre questa importante OPERA.*

<b>Formati</b>	750 ml
<b>Gradazione</b>	12.3 % vol.
<b>Uve</b>	Chardonnay (80%) Pinot Nero (20%)
<b>Lotto</b>	L 0510 sb.1019

<b>DATI ANALITICI</b>	
<b>Residuo zuccherino</b>	4.5 g/l
<b>Acidità totale</b>	7.25 g/l
<b>pH</b>	3.00
<b>Sovrapressione</b>	5.8 bar
<b>Anidride Solforosa tot.</b>	70 mg/l

#### VITIGNI

Siti in Gussago, Franciacorta, area delimitata DOCG. Una particolare attenzione è rivolta alla valorizzazione del paesaggio, nel rispetto di territorio e dell'ambiente. Le uve di Chardonnay e Pinot nero provengono esclusivamente da vigneti terrazzati del colle della "Santissima" con suoli franco argillosi, allevati ad alta densità, con forme di allevamento a Guyot.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vendemmia 2010 è stata preceduta da una primavera fresca con ricche piogge, rallentando così la crescita vegetativa e da un luglio molto piovoso, ritardando la maturazione. Si sono ottenute uve fresche con buona base acidica e struttura donando un'espressione perfetta della varietà in rapporto col suo terroir e il suo microclima.

Le uve sono vendemmiate a mano e riposte in cassette da 18 kg, per preservare i grappoli perfettamente integri durante il trasporto alla cantina. Subito dopo il raccolto le uve vengono caricate in una speciale pressa che opera sottovuoto, in totale riduzione grazie all'assenza di ossigeno; eseguendo una spremitura soffice progressiva, allo scopo di estrarre la parte migliore del succo: il mosto fiore.

La prima fermentazione alcolica si svolge in serbatoi in acciaio inox con costante controllo delle temperature di fermentazione.

Nella primavera successiva alla vendemmia si effettua la seconda fermentazione in bottiglia (tirage) e segue un lungo riposo a contatto dei lieviti per 100 mesi a temperature controllate e al riparo da fonti di luce.

La peculiare conformazione della nostra bottiglia permette un ottimale affinamento tra lieviti e vino.

Con la sboccatura (dégorgement) viene introdotta la liqueur d'expédition, costituita da medesimo vino, bassi contenuti di solforosa e aggiunta di zucchero. Successivamente le bottiglie riposano in cantina per ulteriori 10 mesi.

#### DEGUSTAZIONE

<b>Colore</b>	giallo paglierino, con riflessi dorati. Ha una spuma soffice con perlage continuo e fine.
<b>Profumo</b>	sensazioni olfattive eleganti, complesse, si aprono delicati sentori floreali e coinvolgenti aromi di frutta a polpa gialla, evidenti note di pasticceria.
<b>Gusto</b>	di impatto con intensa pienezza e struttura; si evidenzia notevole sapidità accompagnata da una piacevole freschezza, durevole nel ricordo.
<b>Abbinamenti</b>	ideale con tutti i piatti in cui vengono esaltati i sapori senza mai sovrastarli, accompagna sorprendentemente anche piatti strutturati e a base di carne o formaggi.