

# ANIMAPURA

## PAS DOSE' Millesimato 2017

### Franciacorta D.O.C.G.



Formati	750 ml	Residuo zuccherino	<1 g/l
Gradazione	12 % vol.	Acidità totale	6.6 g/l
Uve	Chardonnay (100%)	pH	3.1
Lotto	L0518 SB 05.22 (750ml)	Sovrapressione	6.7 bar
		Anidride Solforosa tot.	50 mg/l
Affinamento su lieviti	48 mesi		

Colore	brillante, luminoso, con evidente perlage fine e persistente.
Profumo	Grande finezza evidenzia inizialmente una componente fresca e floreale e successivamente una più complessa e minerale.
Gusto	una buona struttura acida e fresca supporta la grande piacevole sensazione fruttata e sapida che esplode in bocca.
Abbinamenti	per la sua spiccata freschezza e mineralità è un Franciacorta nobile ideale in abbinamento con crudités di mare, ostriche e crostacei. Da servire alla temperatura di 8 - 10° C

#### VITIGNI

Uve provenienti dai terrazzamenti del colle Barbisone (La Santissima) sito in Gussago, Franciacorta, area delimitata DOCG.

Suoli franco argillosi allevati ad alta densità con forme di allevamento a Guyot. Una particolare attenzione è rivolta alla valorizzazione del paesaggio, nel rispetto di territorio e dell'ambiente

*2017: Annata caratterizzata da forte gelata tardiva a metà aprile, che ha colpito alcuni vigneti pianeggianti, e un successivo andamento climatico estivo molto favorevole portando ad una maturazione ottimale delle uve donando freschezza acidità e concentrazione.*

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta manuale e precoce per mantenere freschezza, raffreddamento delle uve segue pressatura in una speciale pressa che opera sottovuoto, in totale riduzione grazie all'assenza di ossigeno; 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 riposo a contatto dei lieviti per un minimo di 40 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 nessuna aggiunta di zucchero.

Successivamente le bottiglie riposano in cantina per ulteriori 5 mesi.

Sboccatura a Maggio 2022



#### CERTIFICAZIONE BIO

Coltivazioni senza molecole di sintesi ed impiego unicamente di sostanze di origine naturale:

- Sono stati abbandonati i concimi minerali a favore del solo compost biologico ed organico.
- Nessun diserbo sottofila, ma unicamente lavorazioni meccaniche (più onerose, ma rispettose del terreno).
- Esclusa ogni anti-muffa di sintesi col ricorso ai soli rame e zolfo in dosaggi controllati e costantemente diminuiti.