



PAS DOSÉ

Millesimato 2014

Franciacorta D.O.C.G.



Formati	750 ml
Gradazione	12.5 % vol.
Uve	Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%)
Lotto	L 0515

DATI ANALITICI

Residuo zuccherino	<1 g/l
Acidità totale	8.0 g/l
pH	2.9
Sovrapressione	5,9 bar
Anidride Solforosa tot.	57 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 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

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 riposo a contatto dei lieviti per un minimo di 30 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.

DEGUSTAZIONE

Colore	brillante, luminoso, con evidente perlage fine e persistente.
Profumo	si denota 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