



Franciacorta Brut Millesimato

VITIGNI: 90% CHARDONNAY E 10% PINOT NERO

ALCOOL: 12.00% VOL.

DOSAGGIO: 2.90 G/L

IL VINO BASE DESTINATO A CREARE IL BRUT MILLESIMATO DERIVA DALLA SELEZIONE ACCURATA DI UN'UNICA VENDEMMIA. VENGONO UTILIZZATE UVE CHARDONNAY E, IN PICCOLA PERCENTUALE, PINOT NERO, RACCOLTE A MATURAZIONE FENOLICA. I GRAPPOLI VENGONO RACCOLTI MANUALMENTE E TRATTATI CON CURA E PIGIATI DELICATAMENTE. LE BASI FRANCIACORTA OTTENUTE VENGONO TRASFERITE PER LA FERMENTAZIONE IN SERBATOI D'ACCIAIO TERMOCONDIZIONATI. QUI, I MOSTI DEI VINI BASE FERMENTANO, E RESTANO FINO A FEBBRAIO/MARZO SUCCESSIVO.

DOPO QUESTO PERIODO, AVVIENE L'ASSEMBLAGGIO DEI VINI PER GARANTIRE EQUILIBRIO E COMPLESSITÀ AL BLEND CHE VERRÀ IMBOTTIGLIATO PER LA SECONDA FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA.

L'AFFINAMENTO SUI LIEVITI DURA PER MINIMO 30 MESI. AL MOMENTO DELLA SBOCCATURA, VIENE AGGIUNTO LO SCIROPPO DI DOSAGGIO, UNA MISCELA DI ZUCCHERO DA MOSTO E VINO PER OTTENERE UN FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO CON 2,90 G/LT.

FRANCIACORTA PRODOTTO CON IL METODO SOLOUVA, SENZA L'UTILIZZO DI ZUCCHERI ESOGENI (ZUCCHERO DI CANNA O BARBABIETOLA), PARTENDO DA UVE FENOLICAMENTE MATURE. IN RIFERMENTAZIONE E IN SBOCCATURA SI UTILIZZA MOSTO D'UVA AUTO-PRODOTTO, NEL RISPETTO DELL'INTEGRITÀ DEL FRUTTO E DELLA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO.

IL COLORE È UN GIALLO DORATO, LUMINOSO E PROFONDO, CON RIFLESSI LUCENTI CHE CONFERISCONO UNA MAGGIORE RICCHEZZA VISIVA.

ALL'OLFATTO, SI DISTINGUE PER UN BOUQUET AROMATICO COMPLESSO E AVVOLGENTE, CON NOTE MATURE DI FRUTTA A POLPA GIALLA, COME PESCA E ALBICOCCA, ACCOMPAGNATE DA SUGGERZIONI DI SCORZA D'ARANCIA E DI LIMONE

IN BOCCA, SI MANIFESTA CON UNA BELLA AVVOLGENZA, GRAZIE AL MAGGIORE AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA, CON UNA LEGGERA NOTA CREMOSA CHE SI FONDE ARMONIOSAMENTE CON UNA FRESCA ACIDITÀ. IL PALATO È AVVOLTO DA UNA PIACEVOLE COMPLESSITÀ, DOVE EMERGONO SAPORI DI FRUTTA MATURA, COME PESCA BIANCA E MANDORLA TOSTATA, ARRICCHITI DA UNA SOTTILE SFUMATURA FIORI. IL FINALE È PERSISTENTE E LEGGERMENTE PIÙ MORBIDO, CON UNA NOTA DI FRESCHEZZA CHE CONFERISCE EQUILIBRIO.

TEMPERATURA DI SERVIZIO TRA I 6 E I 10°C.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

CARPACCIO DI PESCE SPADA MARINATO AL LIMONE E ERBE AROMATICHE, PERFETTO CON IL GUSTO FRESCO E FRUTTATO DEL FRANCIACORTA CHARDONNAY MILLESIMATO CHE SI ABBINA BENE CON IL SAPORE DELICATO E LEGGERMENTE MARINO DEL PESCE SPADA, MENTRE IL LIMONE AGGIUNGE UNA NOTA DI FRESCHEZZA CHE ACCENTUA LA VIVACITÀ DEL VINO.

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON GAMBERI E ZUCCHINE, CREMOSO E PROFUMATO TROVA UN COMPAGNO IDEALE NELLA COMPLESSITÀ E NELLA STRUTTURA DEL FRANCIACORTA MILLESIMATO. I GAMBERI AGGIUNGONO UN TOCCO DI DOLCEZZA E SALINITÀ, MENTRE LE ZUCCHINE CONFERISCONO FRESCHEZZA E CROCCANTEZZA, CREANDO UN EQUILIBRIO PERFETTO CON IL VINO.

FILETTO DI BRANZINO AL CARTOCCIO CON VERDURE MEDITERRANEE. IL BRANZINO DELICATO E AROMATICO COTTO AL CARTOCCIO CONSERVA LA SUA FRESCHEZZA E INTENSITÀ DI SAPORE, MENTRE LE VERDURE MEDITERRANEE AGGIUNGONO COMPLESSITÀ E VARIETÀ AL PIATTO.

