



Franciacorta Dosaggio Zero

VITIGNI: 50% CHARDONNAY – 50% PINOT NERO

ALCOOL: 12.00%

DOSAGGIO: 1.50 G/L

I VINI BASE DERIVANTI DI OGNI VENDEMMIA SONO IL RISULTATO DI UNA SELEZIONE SCRUPOLOSA DI UVE CHARDONNAY E 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 DEL BLEND CHE VERRÀ IMBOTTIGLIATO PER LA SECONDA FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA.

L'AFFINAMENTO SUI LIEVITI CONTINUA PER CIRCA 20 MESI. IL DOSAGGIO È ESTREMAMENTE BASSO, 1,5G/LT E IL RISULTATO È UN FRANCIACORTA CROCCANTE, STRUTTURATO E MINERALE.

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 VINO SI PRESENTA CON UN COLORE GIALLO PAGLIERINO. AL NASO, IL VINO RIVELA UN BOUQUET COMPLESSO E INVITANTE. EMERGONO NOTE FRESCHE E PULITE DI POMPELMO E ANANAS, OFFRENDO UN'ESPLOSIONE DI FRESCHEZZA E VIVACITÀ, IN AGGIUNTA, SI AVVERTE UNA SOTTILE MA PERSISTENTE PRESENZA DEL PINOT NERO, CON SUGGERITIVE SFUMATURE DI FRUTTI DI BOSCO MATURI E UNA DELICATA SPEZIATURA, CONTRIBUENDO ALLA RICCHEZZA E ALLA COMPLESSITÀ AROMATICA COMPLESSIVA. VERSO IL FINALE, SI SVILUPPA UNA PIACEVOLE SENSAZIONE DI NOCCIOLA, CHE AGGIUNGE PROFONDITÀ E CARATTERE AL PROFILO AROMATICO, COMPLETANDO L'ESPERIENZA OLFATTIVA IN MODO AVVOLGENTE E APPAGANTE.

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

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO CON AVOCADO E LIME, IL SAPORE DELICATO E LA MORBIDEZZA DEL SALMONE MARINATO SI SPOSANO CON LA FRESCHEZZA E LA COMPLESSITÀ DEL VINO. L'AVOCADO AGGIUNGE UNA NOTA CREMOSA E RICCA, MENTRE IL LIME CONFERISCE UN TOCCO DI ACIDITÀ, CREANDO UN ABBINAMENTO FRESCO E VIBRANTE.

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI, LA CREMOSITÀ E LA RICCHEZZA DEL RISOTTO AI FUNGHI PORCINI SI SPOSANO PERFETTAMENTE CON LA STRUTTURA, COMPLESSITÀ E IL BASSO DOSAGGIO. I SAPORI TERROSI DEI FUNGHI SI ARMONIZZANO CON LE NOTE MINERALI E FRUTTATE DEL VINO, CREANDO UN ABBINAMENTO DELIZIOSO E AVVOLGENTE. SALMONE ALLA GRIGLIA CON SALSA DI AGRUMI E INSALATA DI FINOCCHI, IL SALMONE, CON IL SUO GUSTO RICCO E CARNOSO, SI ABBINA SPLENDIDAMENTE ALLA COMPLESSITÀ E ALLA FRESCHEZZA DEL FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO. LA SALSA DI AGRUMI AGGIUNGE UNA NOTA DI ACIDITÀ E FRESCHEZZA, MENTRE L'INSALATA DI FINOCCHI CONFERISCE UNA LEGGERA CROCCANTEZZA E UN TOCCO AROMATICO, CREANDO UN ABBINAMENTO ELEGANTE E RAFFINATO.

