FRECCIANERA
Franciacorta

Freccianera Fratelli Berlucchi
Via Broletto 2, Borgonato di Corte Franca,
Brescia, 25040 - info@freccianera.it
freccianera.it

FRECCIANERA BRUT NATURE

MILLESIMATO 2022

Brut Nature, il meno dosato. Questo Freccianera è il più amato da chi beve con regolarità bollicine di Franciacorta. Frutto di una selezione di grappoli Chardonnay e Pinot Nero dei vigneti di proprietà, Nature è asciutto, verticale, complesso ed elegante. Una personalità austera ma ricca di fragranza, con note di spezie e canditi a stemperare l'acidità. Il perlage è fine, intenso e persistente. È un'esperienza che lascia il segno e nel calice svela tutta la sua potenza.

FRECCIANERA BRUT NATURE MILLESIMATO 2022 Franciacorta DOCG

Uve	Chardonnay, Pinot Nero, da vigneti di proprietà della Famiglia in Borgonato di Corte Franca, Torbiato di Adro e Provaglio d'Iseo.
Esposizione e altitudine vigneti	Sud / Sud-Est; 250 m.s.l.m., nel cuore dell'anfiteatro morenico.
Superficie	Da una selezione delle migliori parcelle di Chardonnay e di Pinot Nero.
Resa per ettaro	90 q.li
Tipologia e conformazione suolo	Origine morenica, III^{a} era glaciale, suolo calcareo sabbioso. Inerbimento controllato superficiale.
Microclima	Sub-alpino/Mediterraneo; vicinanza del Lago d'Iseo. Giovamento della termoregolazione invernale del lago e delle brezze estive provenienti dall'Alta Valle Camonica.
Vendemmia	Raccolta manuale in cassette.
Vinificazione	Pigiatura soffice dell'uva intera con presse pneumatiche. Prima fermentazione in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata. Lunga permanenza sulle fecce fini con frequenti rimontaggi. Vinificazione parcellare in singole vasche di acciaio, affinamento in vasca fino all'assemblaggio e tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia.
Affinamento	Minimo 30 mesi sui lieviti.
Note di degustazione	Colore: giallo paglierino brillante. Profumo: connubio perfetto tra eleganza dello Chardonnay e vigore del Pinot Nero; complesso con fresca nota minerale. Gusto: verticale, complesso ed elegante.
Tenore alcolico	12,50 %Vol.
Dosaggio zuccherino	1,5 g/L
Abbinamento cibo-vino	Intrigante a tutto pasto, particolarmente adatto ad abbinamenti con piatti di pesce. Abbinamento perfetto: ostriche.

Brut Nature, the least dosed. This Freccianera is the most loved by those who regularly drink Franciacorta bubbles. The result of a selection of Chardonnay and Pinot Noir clusters from the estate's vineyards, *Nature* is dry, vertical, complex, and elegant. An austere personality yet rich in fragrance, with notes of spices and candied fruit to balance the acidity. The *perlage* is fine, intense and persistent. It is an experience that leaves its mark and reveals all its power in the glass.

FRECCIANERA BRUT NATURE MILLESIMATO 2022 Franciacorta DOCG

Grapes	Chardonnay, Pinot Noir, from family-owned vineyards in Borgonato di Corte Franca, Torbiato di Adro and Provaglio di Iseo.
Exposure and altitude of vineyards	South / South-East; 250 m above sea level, in the heart of the morainic amphitheatre.
Surface	From a selection of the best parcels of Chardonnay and Pinot Noir.
Yield per hectare	90 quintals
Soil type and conformation	Morainic origin, III Ice Age, sandy calcareous soil. Controlled surface grassing.
Microclimate	Sub-Alpine/Mediterranean and proximity to Lake Iseo. The vineyards benefit from the winter thermoregulation of the lake and the summer breezes from the Upper Camonica Valley.
Harvest	Manual harvest in small crates
Winemaking	Soft pressing of whole grapes with pneumatic presses. Natural cold sedimentation. First fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature. Long permanence on fine lees with frequent pumping over. Plot vinification in individual steel tanks, refinement in the tank until blending and draft in the Spring following the harvest.
Aging	Minimum 30 months on yeasts
Tasting notes	Colour: bright straw yellow. Nose: perfect combination of the elegance of Chardonnay and the vigour of Pinot Noir; complex with fresh mineral note. Taste: vertical, complex and elegant.
Alcohol content	12,50 %Vol.
Sugar dosage	1,5 g/L
Food-wine pairing	Intriguing throughout the meal, particularly suitable for pairing with fish dishes. Perfect pairing: oysters.