FRECCIANERA
Franciacorta

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

FRECCIANERA BRUT

LIMITED EDITION "VITTORIA ALATA"

Freccianera omaggia la Vittoria Alata con una limited edition, dove protagonista è l'etichetta studiata per l'occasione dallo studio Tassinari Vetta, già autore di tutta l'identità visiva del palinsesto di eventi Vittoria Alata 2020. Brut, perché è secco e fragrante; 25 sono i mesi trascorsi dalla sua vendemmia alla fermentazione e maturazione sui lieviti, fino al bicchiere; Frutto di una meticolosa selezione dei grappoli di sola uva Chardonnay proveniente dagli storici vigneti di proprietà. Il risultato è un Franciacorta sorprendentemente armonico e piacevole con la fragranza d'ingresso che lascia spazio ad una nota morbida e fruttata e poi alla salinità moderata che crea un'armonia scorrevole al gusto.

FRECCIANERA BRUT VITTORIA ALATA Franciacorta DOCG

Uve	100% Chardonnay 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; 220 m.s.l.m., nel cuore dell'anfiteatro morenico.
Superficie	Da una selezione dei 55 ettari di Chardonnay.
Resa per ettaro	100 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; costante controllo della temperatura. Lunga permanenza sulle fecce fini con frequenti rimontaggi. Parcellizzazione in singole vasche di acciaio, affinamento in vasca fino all'assemblaggio della cuvée e tiraggio in primavera. 25 sono i mesi che raccordano il grappolo al calice.
Affinamento	Minimo 18 mesi sui lieviti.
Note di degustazione	Colore: giallo paglierino brillante, con riflessi dorati. Profumo: fresco di fiori bianchi orientali. Gusto: sorprendentemente armonico e piacevole, fragrante e sapido.
Tenore alcolico	12,50 %Vol.
Dosaggio zuccherino	6,0 g/L
Abbinamento cibo-vino	Fresco e dinamico, ideale per l'aperitivo; armonico e versatile per abbinamenti a tutto pasto.

Freccianera pays homage to *Vittoria Alata* with a limited edition, where the protagonist is the label designed for the occasion by the *Tassinari Vetta* studio, already author of the entire visual identity of the *Vittoria Alata* 2020 events schedule. *Brut*, because it is crisp and fragrant; 25, because these are the months passed from the harvest to the glass, fermenting and maturating on the yeasts. Result of a meticulous selection of only Chardonnay grape clusters from the historic estate vineyards. The result is a surprisingly harmonious and pleasant Franciacorta with the initial fragrance followed by a soft and fruity note ending with a moderate salinity enhancing a flowing harmony to the taste.

FRECCIANERA BRUT VITTORIA ALATA Franciacorta DOCG

Grapes	100% Chardonnay from family-owned vineyards in Borgonato di Corte Franca, Torbiato di Adro and Provaglio di Iseo.
Vineyard exposure and altitude	South / South-East; 220 m above sea level, in the heart of the morainic amphitheatre.
Surface area	From a selection of the 55 hectares of Chardonnay.
Yield per hectare	100 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 collection in small crates.
Winemaking	Soft pressing of whole clusters with pneumatic presses. First fermentation in stainless steel tanks with constantly controlled temperature. Long permanence on fine lees with frequent pumping over. Parcelling in individual steel tanks, aging in the tank until the cuvée is blended and drafted in Spring.
Aging	Minimum 18 months on the yeasts.
Tasting notes	Colour: bright straw yellow, with golden hues. Nose: fresh with oriental white flowers. Taste: surprisingly harmonious and pleasant, crisp and sapid.
Alcohol content	12,50 %Vol.
Sugar dosage	6,0 g/L
Food-wine pairing	Fresh and dynamic, ideal for an aperitif; harmonious and versatile for pairings throughout the meal.