

FRECCIANERA

Brut Millesimato 2019

Franciacorta Millesimato Brut DOCG

Uve

60% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 10% Pinot Nero, da vigneti di proprietà della Famiglia in Borgonato di Corte Franca, Torbiato di Adro e Provaglio di Iseo.

Esposizione e altitudine vigneti

Sud / Sud-Est; 250 m.s.l.m., nel cuore dell'anfiteatro morenico.

Superficie

Da una selezione dei 55 ettari di Chardonnay e Pinot Bianco e dei 5 ettari di Pinot Nero.

Resa per ettaro

90 q.li

Tipologia e conformazione suolo

Origine morenica, III 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.
Sedimentazione naturale a freddo.
Prima fermentazione in serbatoi in acciaio inox; costante controllo della temperatura.
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 40 mesi sui lieviti.

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi dorati.
Profumo: connubio perfetto tra eleganza dello Chardonnay, ricchezza del Pinot Bianco e vigore del Pinot Nero; agrumato, eccezionalmente elegante con fresca nota minerale.
Gusto: croccante e sapido; ricco.

Tenore alcolico

12,50 %Vol.

Dosaggio zuccherino

6 g/L

Abbinamento cibo-vino

Intrigante a tutto pasto, ideale anche con piatti particolarmente gustosi.
Abbinamento perfetto: linguine vongole e bottarga.

Awards

95 pt. Gardini Notes 2022

