

FRECCIANERA

Casa delle Colonne Riserva 2014 Brut

Franciacorta Riserva Brut DOCG

Uve

80% Chardonnay, 20% Pinot Nero, da vigneti di proprietà della Famiglia situati sulle colline di Borgonato e Torbiato.

Esposizione e altitudine vigneti

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

Superficie

Da uve mature, una selezione dei migliori grappoli dei vigneti Mantighi e Tre Camini.

Resa per ettaro

80 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

90 mesi sui lieviti.

Degorgement

Liqueur d'expédition composta da una parte di Vino Base Chardonnay affinato 24 mesi in tonneau da 500 litri.

Note di degustazione

Colore: giallo dorato intenso con riflessi brillanti.

Profumo: ricco, avvolgente ed intenso, di rara finezza. Spezie dolci e agrumi canditi.

Gusto: rotondo, persistente, minerale; tutto ciò che cerchiamo in una Riserva.

Tenore alcolico

13,0 %Vol.

Dosaggio zuccherino

4,5 g/L

Abbinamento cibo-vino

Ottimo a tutto pasto, ideale con arrostiti. Abbinamento perfetto: risotto alla Milanese.

Awards

5 grappoli Bibenda 2024
95 punti DoctorWine 2024

