

FRECCIANERA

Casa delle Colonne Riserva 2014 Zero

Franciacorta Riserva Dosaggio Zero DOCG

Uve
70% Chardonnay, 30% 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.

Note di degustazione
Colore: giallo dorato intenso con riflessi brillanti.
Profumo: ricco, complesso ed intenso, minerale. Polvere da sparo e agrumi.
Gusto: verticale, persistente, sapido.

Tenore alcolico
13,0 %Vol.

Dosaggio zuccherino
<1 g/L

Abbinamento cibo-vino
Ideale con crudité.
Abbinamento perfetto: ostriche.

Awards
5 grappoli Bibenda 2023
95 punti DoctorWine 2023

