

FRECCIANERA

Nature Millesimato 2019

Franciacorta Millesimato Dosaggio Zero DOCG

Uve

85% Chardonnay, 15% 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 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.
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 g/L

Abbinamento cibo-vino

Intrigante a tutto pasto, particolarmente adatto ad abbinamenti con piatti di pesce.
Abbinamento perfetto: catalana di astice.

Awards

Corona Vinibuoni d'Italia 2024

