



## Franciacorta Brut 2004

### Nel vigneto

Le uve del Franciacorta Brut provengono dalle migliori porzioni dei vigneti di proprietà a Corte Franca: vigna Piazze (Chardonnay), Mancapane (Chardonnay) e Brolo (Pinot Nero), localizzate su terreni di origine morenica fluvioglaciale con suoli mediamente profondi, ben esposte su versanti di piccola pendenza adatti a produrre uve sane, dorate e aromatiche, più vigna San Carlo (Chardonnay), collocata su terra argillosa, fredda e profonda, originata dal ritiro del ghiacciaio del Sebino e particolarmente adatta a produrre uve fresche, con elevato tenore acido.

Le vigne sono allevate ad altissima densità, 10.000 ceppi per ettaro, a cordone speronato permanente e condotte secondo rigide regole agronomiche rispettose dell'ambiente. Numerosi sono stati gli interventi manuali nel vigneto: la potatura con una bassa carica di gemme, la rigida selezione manuale dei migliori germogli primaverili, la leggera sfogliatura sui filari che favorisce l'ingresso dei raggi solari e diminuisce l'umidità mattutina, un ulteriore diradamento dei frutti a giugno che ha limitato la resa a soli 4/5 grappoli per pianta, e infine un'accurata vendemmia con la selezione già in vigna dei migliori grappoli.

### In vendemmia

L'annata 2004 è stata particolarmente generosa, con temperature estive medio-basse alternate a isolate piogge che hanno consentito di giungere senza particolari stress idrici fino alla piena maturazione degli acini, in modo molto scalare a seconda delle caratteristiche delle vigne. Le giornate ventilate e soleggiate, ma tuttavia fresche, di agosto, hanno garantito maturazioni omogenee e progressive e la raccolta nel momento ideale nelle singole vigne. Il 18 agosto, data d'inizio della vendemmia, i vinaccioli erano ben maturi, gli zuccheri non eccessivi, l'acidità perfettamente bilanciata e le uve, grazie alle fresche sere estive, leggermente aromatiche: ottimi presupposti per un millesimo significativo. La resa media in vigna è stata di circa 9.000 chili per ettaro.

### In cantina

Le uve, raccolte a mano, sono state riposte in cassette da 18 chili e, trasportate rapidamente in cantina, collocate manualmente in presse a membrana. Dopo il riempimento, manuale e rapido, è iniziata la fase di spremitura soffice e progressiva che, grazie all'incremento lento e graduale della pressione esercitata sull'uva, ha permesso il frazionamento dei mosti, ossia l'estrazione selettiva del succo: dapprima il più qualitativo, presente nella parte centrale dell'acino, poi quello in prossimità della buccia e infine quello meno interessante, che circonda i vinaccioli. Le componenti del Franciacorta Brut provengono esclusivamente dalle primissime frazioni di pressatura, le teste di fiore, pari a non più di 35 litri ogni 100 chili di uva.

I mosti sono stati subito raffreddati a 13 °C e riposti in piccoli serbatoi, dove hanno riposato una notte per una perfetta decantazione. Al termine si presentavano perfettamente limpidi, puri e nelle condizioni ottimali per essere avviati alla prima fermentazione alcolica, che ha avuto luogo in serbatoi d'acciaio inox alla temperatura di 18 °C; al termine, alcune delle migliori partite di Chardonnay e Pinot Nero sono state trasferite in barrique di rovere Allier di secondo e terzo passaggio, dove hanno terminato la fermentazione e iniziato l'affinamento sur lies per 8 mesi, fino all'assemblaggio definitivo; le restanti sono state affinate a contatto dei lieviti nobili e, se questi di grande qualità, sottoposte al batonnage.

L'assemblaggio definitivo è stato creato in primavera: dopo aver selezionato le migliori partite, sono state effettuate le prove di cuvée in laboratorio. I vini base scelti per la creazione di questo Brut (Chardonnay 75% e Pinot Nero 25%) provengono dalla combinazione di ben diciannove selezioni.

L'imbottigliamento è avvenuto nell'aprile 2005, seguito da un affinamento a contatto dei lieviti per almeno 48 mesi. Dopo la sboccatura le bottiglie hanno riposato in cantina per almeno altri 4 mesi prima della spedizione. Della vendemmia 2004 sono state prodotte 11.490 bottiglie.

### In laboratorio

Estratto secco netto 22 g/l  
Zuccheri 8,0 g/l  
pH 3,05  
Acidità totale 7,5 g/l

### Nel bicchiere

Palazzo Lana Franciacorta Brut 2004 ha spuma soffice e abbondante, perlage minuto e continuo, colore giallo paglierino intenso. Le sensazioni olfattive fini e discrete in apertura, reminiscenti di cassis e frutta acerba, lasciano il posto ad aromi avvolgenti di frutta a polpa gialla, pesca in particolare, e a una lieve nota vanigliata. E' pieno, avvolgente e sapido al gusto, con aromi freschi e fruttati e una marcata verve acidica.