

FRANCIACORTA  
  
*Guido Berlucchi*  
**BERLUCCHI**



## CUVÉE IMPERIALE BRUT

### Franciacorta

**UVE:** Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%), proveniente dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

**EPOCA DI RACCOLTA:** dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

**RESA:** 9.500 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 60%, equivalente a 7.600 bottiglie a ettaro.

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

**MATURAZIONE:** preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, con l'apporto del 10% di vini di riserva delle migliori annate. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 18 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

**DOSAGGIO:** Brut.

**FORMATI:** bottiglia 750 ml, demi 375 ml, magnum 1.5 l, Jeroboam 3 l, Mathusalem 6 l, Nabuchodonosor 15 l.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**ASPETTO VISIVO:** spuma soffice e abbondante, con perlage sottile e persistente.

**COLORE:** giallo paglierino con tenui riflessi verdolini.

**PROFUMO:** bouquet ricco e persistente, con note fruttate e floreali, tenui aromi di lieviti e crosta di pane.

**SAPORE:** pieno, pulito, con piacevole e decisa nota fruttata e acidula.

**ACCOSTAMENTI:** ideale all'aperitivo, adatto a tutti i tipi di antipasti e per accompagnare piatti di pesce, riso, pasta, carni bianche, pesci saporiti e formaggi freschi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 - 8 °C.

### DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri 8,0 g/l

Acidità Totale 7,0 g/l - pH 3,15.

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 1961