

FRANCIACORTA

Guido Berlucchi
BERLUCCHI



CUVÉE IMPERIALE VINTAGE 2011

Franciacorta Millesimato

UVE: Chardonnay (70%) e Pinot Nero (30%), provenienti dai migliori vigneti di proprietà, molti dei quali ad alta densità d'impianto.

EPOCA DI RACCOLTA: terza decade di agosto e prima decade di settembre.

RESA: 8.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 35%, equivalente a 3.700 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio e barrique di rovere, dove svolge anche la fermentazione malo-lattica e si affina per 6 mesi a contatto con i lieviti.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con i vini dell'annata. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i lieviti per almeno 48 mesi, seguito da altri 3 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Brut.

FORMATI: bottiglia 750 ml, Magnum 1.5 l, Jeroboam 3 l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

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

COLORE: giallo paglierino con vivi riflessi ramati.

PROFUMO: bouquet intenso, persistente e complesso, con note di frutta candita (albicocca e arancia in particolare), amalgamate a piacevoli sentori di pane tostato.

SAPORE: al palato rivela una struttura elegante e un notevole equilibrio tra la rotondità donata dal lungo affinamento sui lieviti e la vivissima acidità; finale molto sapido e persistente.

ACCOSTAMENTI: accompagna l'intero pasto, perché esalta il sapore di antipasti, primi piatti di pasta e riso, carni bianche e delicate, pesce e formaggi anche stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri 6,5 g/l

Acidità Totale 7,90 g/l - pH 3,12.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1987