



PALAZZO LANA EXTRÊME 2014
Franciacorta Riserva

UVE: Pinot Nero al 100%, proveniente da due vigne di proprietà, allevate ad alta densità d'impianto, a Borgonato: Quindicipìò, in collina, e Brolo, prospiciente Palazzo Lana Berlucchi.

EPOCA DI RACCOLTA: terza decade di agosto 2014.
RESA: 8.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 25% equivalente a 2.666 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: il "cuore" del mosto fiore, ottenuto dalla spremitura soffice e progressiva, svolge la fermentazione alcolica in tini d'acciaio; al termine, alcune partite sono trasferite in barrique di rovere, dove si affinano per 6 mesi a contatto con i lieviti.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, con il 100% di vini dell'annata scelti tra le migliori selezioni. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i lieviti per circa 10 anni, seguito da minimo 6 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Extra Brut.

FORMATI: bottiglia 750 ml e Magnum 1,5 l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma copiosa, corona persistente, perlage finissimo.

COLORE: giallo paglierino intenso, con riflessi oro antico.

PROFUMO: sensazioni olfattive fini ed eleganti, con sentori di fiori bianchi e agrumi

SAPORE: al palato si distingue per la grande freschezza, la precisa struttura e la decisa persistenza, il tutto armonizzato da una grande sapidità e acidità, che ne determinano importante longevità.

ACCOSTAMENTI: è una Riserva di ottimo corpo, che si abbina piacevolmente a piatti ricchi di struttura e sapore. Può accompagnare primi piatti importanti, secondi di pesce in umido e secondi di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

DATI ANALITICI:

Alcol 12,00% vol, zuccheri 2,00 g/l, acidità totale 7,50 g/l - pH 3,15

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2004