

FRANCIACORTA  
Guido Berlucchi  
**BERLUCCHI**



### CUVÉE IMPERIALE VINTAGE 2013

#### 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