



CUVÉE IMPERIALE DOSAGGIO ZERO

Franciacorta

UVE: Chardonnay (85%) e Pinot Nero (15%), 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 45%, equivalente a 5.700 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 20% di vini di riserva delle migliori annate. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Dosaggio zero.

FORMATI: bottiglia 750 ml.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

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

COLORE: giallo paglierino con tenui riflessi oro antico.

PROFUMO: bouquet ricco e persistente, con note di frutti a pasta gialla, tenui aromi di lievito e di pasticceria.

SAPORE: intenso e deciso, caratterizzato da ottima persistenza gustativa e bilanciata acidità, le quali esaltano la purezza del Franciacorta.

ACCOSTAMENTI: adatto ad accompagnare piatti di pesce, riso, pasta, carni bianche, pesci saporiti e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri tracce

Acidità Totale 6,50 g/l - pH 3,18.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2017