



## **BERLUCCHI VINTAGE 2017**

### **Franciacorta Millesimato**

**UVE:** Chardonnay (75%) 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:** 9.500 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 40%, equivalente a 5.060 bottiglie a ettaro.

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio e affinamento delle migliori parcelle in barrique di rovere, dove maturano 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 36 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 riflessi oro antico.

**PROFUMO:** bouquet intenso, persistente e complesso, con note di frutta candita gialla matura amalgamate a sentori di crema chantilly.

**SAPORE:** al palato rivela una struttura elegante e un notevole equilibrio tra la rotondità donata dalla maturità del vino e la freschezza del nerbo acido.

**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:** 10 - 12 °C.

#### **DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:**

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri 6,0 g/l

Acidità Totale 6,50 g/l - pH 3,24.

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 1987