



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