

# Palazzo Lana

## Extrême 2005

### *Dati Tecnici*

*Tipologia* Franciacorta

*Uve* Pinot Nero (100%) proveniente da vigneti di proprietà ad alta densità siti a Borgonato (vigna Quindicipiò e vigna Brolo, prospiciente Palazzo Lana Berlucchi)

*Resa in vigna* Variabile da 80 a 100 quintali d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 35%

*Vinificazione* Il "cuore" del mosto fiore, ottenuto dalla spremitura soffice e progressiva, svolge la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio; al termine, alcune partite sono trasferite in barriques di rovere, dove affinano per 6 mesi a contatto coi lieviti

*Maturazione* Preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con il 100% di vini dell'annata, scelti tra le migliori selezioni. Messo in bottiglia con scioppo di tiraggio a 20 g/l di zuccheri e lieviti selezionati. Affinamento a contatto con i lieviti per almeno 48 mesi, seguito da altri 6 mesi dopo la sboccatura

*Grado zuccherino* Extra Brut

*Disponibile nella versione* Bottiglia 0,75 l

### *Caratteristiche Organolettiche*

*Aspetto visivo* Spuma copiosa, corona persistente e perlage finissimo

*Colore* Paglierino intenso con sfumature ramate

*Profumo* Le sensazioni olfattive sono ampie, con ricordi di piccoli frutti (ribes e fragola selvatica), miele di acacia e crosta di pane

*Sapore* Al palato ritornano le note vivaci di sottobosco, in un accordo di grande freschezza, pulizia gustativa e spessore; notevoli mineralità e acidità, che persistono a lungo

*Temperatura di servizio* 8 °C

### *Alcuni dati analitici indicativi*

<i>Alcool</i>	12,0 % vol	<i>Estratto secco netto</i>	22 g/l
<i>Zuccheri</i>	5 g/l	<i>pH</i>	3,00
<i>Acidità totale</i>	8,5 g/l		