



## BERLUCCHI '61 NATURE 2016

### Franciacorta Millesimato

**UVE:** Chardonnay (70%) e Pinot Nero (30%), provenienti dai vigneti di proprietà Arzelle, Rovere, San Carlo e Ragnoli; tutti ad alta densità d'impianto (10.000 ceppi/ettaro).

**EPOCA DI RACCOLTA:** seconda decade di agosto 2016.

**RESA:** 8.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 30% equivalente a 3.200 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 il 100% di vini dell'annata. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento sui lieviti per almeno 5 anni, seguito da altri 6 mesi dopo la sboccatura.

**DOSAGGIO:** Dosaggio Zero.

**FORMATI:** bottiglia 750 ml e Magnum 1.5 l.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**ASPETTO VISIVO:** spuma abbondante e cremosa, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e sinuoso.

**COLORE:** giallo paglierino intenso con preziose sfumature oro antico.

**PROFUMO:** fine ed elegante, caratterizzato da un'apertura su note di frutti a pasta gialla cui seguono lievi i profumi agrumati di cedro candito, e accenni di piccolo Pasticceria.

**SAPORE:** al palato, il vino è caratterizzato da grande equilibrio; la grande struttura, la calibrata acidità e la persistente sapidità finale si uniscono con dinamismo e regalano grande personalità.

**ACCOSTAMENTI:** nell'abbinamento, esalta al massimo primi piatti strutturati e pasta fresca ripiena, secondi di pesce in umido, pietanze a base di carne e formaggi, anche stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12 °C.

#### DATI ANALITICI INDICATIVI ALL A SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol.- Zuccheri tracce Acidità Totale 7.20 g/l - pH 3,10.

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2009