



BERLUCCHI '61 NATURE BLANC DE BLANCS 2016
Franciacorta Millesimato

UVE: Chardonnay (100%), provenienti dalla porzione centrale del vigneto di proprietà Arzelle, ad alta densità d'impianto (10.000 ceppi/ettaro).

EPOCA DI RACCOLTA: terza 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.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

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

COLORE: giallo paglierino intenso con sfumature di oro antico.

PROFUMO: ampio e profondo, caratterizzata da note di frutta gialla matura, albicocca candita, e una chiusura con lievi note di liquirizia e pan brioche.

SAPORE: al palato, il vino è caratterizzato da buona acidità supportata da un'ottima struttura. Il finale sapido conferisce longevità e tensione al sorso.

ACCOSTAMENTI: è un Millesimato consigliabile a tutto pasto; può esaltare aperitivi raffinati e complessi, piatti marinari, risotti, secondi di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALL A SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol.- Zuccheri tracce Acidità Totale 6.00 g/l - pH 3,20.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2012