



PALAZZO LANA EXTRÊME 2006

Franciacorta Riserva

UVE: unicamente Pinot Nero al 100%, proveniente da due vigne in Borgonato: Quindicipiò, in collina, e Brolo, ad alta densità d'impianto e prospiciente Palazzo Lana Berlucchi.

EPOCA DI RACCOLTA: terza decade di agosto

RESA: 8.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 35% equivalente a 3.700 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: il "cuore" del mosto fiore, ottenuto dalla spremitura soffice e progressiva, svolge la fermentazione alcolica in tini d'acciaio; al termine, alcune partite sono trasferite in barrique di rovere, dove si affinano per 6 mesi a contatto con i lieviti.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, con il 100% di vini dell'annata scelti tra le migliori selezioni. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i lieviti per almeno 6 anni, seguito da altri 6 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Extra Brut.

FORMATI: bottiglia 750 ml e Magnum 1,5 l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma copiosa, corona persistente, perlage finissimo.

COLORE: inconfondibilmente caratterizzato da una predominante nuance ramata.

PROFUMO: sensazioni olfattive ampie, con ricordi di piccoli frutti (ribes e fragola selvatica), frutti gialli canditi 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: 10-12 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol - Zuccheri 2,0 g/l - Acidità Totale 7,5 g/l - pH 3,05.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2004