



## **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