



FRANCO ZILIANI 2007 MAGNUM
Franciacorta Riserva

UVE: Chardonnay (100%) provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà, molti dei quali ad alta densità d'impianto

RESA IN VIGNA: variabile da 80 a 100 quintali d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 35%

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in vasca d'acciaio. Una piccola parte fermenta in barriques di rovere, dove svolge anche la fermentazione malolattica, e si affina 6 mesi a contatto con i lieviti

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con il 100% di vini dell'annata. Messo in bottiglia con sciroppo di tiraggio a 24 g/l di zuccheri e lieviti selezionati. Affinamento a contatto con i lieviti per almeno 42 mesi, seguito da altri 3 mesi dopo la sboccatura

DOSAGGIO: Extra brut

FORMATO: Magnum 1,5 l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: bouquet fine, persistente e intenso, con note floreali alternate a frutta bianca e sentori di piccola pasticceria secca.

SAPORE: al palato è fine ed elegante, con tenue acidità e gran struttura; gradevoli le note fresche fruttate accostate alla cremosità della carbonica

ACCOSTAMENTI: è un vino consigliabile a tutto pasto; accompagna piacevolmente antipasti delicati, primi piatti marinari, risotti, secondi di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura

Temperatura di servizio 8 °C

ALCUNI DATI ANALITICI INDICATIVI

Alcool 12,5 % vol - Estratto secco netto - 22 g/l

Zuccheri 3,5 g/l - pH 3,15 - Acidità totale 7,0g/l