



FRANCO ZILIANI 2011

Franciacorta Riserva

UVE: Chardonnay al 100%, proveniente da una porzione del vigneto Arzelle allevato a Borgonato con alta densità d'impianti

EPOCA DI RACCOLTA: 16-19 agosto 2011

RESA: 10.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 30% equivalente a 4.000 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 10 anni e 11 mesi, seguito da minimo 6 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Non Dosato

FORMATI: bottiglia 750 ml

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

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

COLORE: giallo paglierino intenso, con una vivace nuance oro.

PROFUMO: sensazioni olfattive ampie, con sentori di frutti a pasta gialla, acacia e cedro candito.

SAPORE: al palato si distingue per la grande struttura, ricchezza e l'estrema pulizia gustativa, il tutto armonizzato da buona sapidità e calibrata acidità, che ne determina grande persistenza e importante longevità.

ACCOSTAMENTI: è un Millesimato consigliabile a tutto pasto; accompagna piacevolmente antipasti importanti, secondi di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALL A SBOCCATURA:

Alcol 12,0% vol, zuccheri tracce, acidità totale 6,00 g/l - pH 3,20

APPROFONDIMENTO TECNICO

FRANCO ZILIANI FRANCIACORTA RISERVA 2011

NEL VIGNETO

Le uve da cui nasce la Riserva Franco Ziliani Franciacorta 2011 provengono dalle migliori porzioni del vigneto Arzelle allevato ad altissima densità - 10mila ceppi per ettaro - a Guyot e condotto secondo regole agronomiche sostenibili e rispettose dell'ambiente. Importante anche l'aspetto pedologico: il Vigneto cresce su terreno morenico profondo, che dona uve per vini base di ottima struttura, inoltre il micro-clima specifico dove vive il vigneto presenta caratteristiche di calore al suolo ed esposizione tali da garantire un'ottimale maturazione delle uve dove la dominanza della maturazione fenolica su quella tecnologica è garanzia di vini base complessi, potenti e al contempo sapidi. Le alte fittezze d'impianto infine aiutano a enfatizzare le caratteristiche varietali dello Chardonnay, sia in termini di maturità fenolica che tecnologica. Nel primo caso, le uve sono mature dal punto di vista dei polifenoli e dei precursori aromatici varietali: ciò si traduce in grande potenziale aromatico e strutturale. Quanto alla maturità tecnologica, le uve presentano caratteristiche organolettiche desiderate in un vino base Franciacorta, buona acidità e pH basso, garanzie di importante potenziale evolutivo. Numerosi sono stati gli interventi manuali nel vigneto: la potatura con una bassa carica di gemme, la rigida selezione manuale dei migliori germogli primaverili, la leggera sfogliatura sui filari, che favorisce l'ingresso dei raggi solari e diminuisce l'umidità mattutina, l'ulteriore diradamento dei frutti a giugno, che ha limitato la resa a 4-5 grappoli per pianta, e infine la vendemmia con la selezione già in vigna dei migliori grappoli.

IN VENDEMMIA

La primavera è stata più calda rispetto alla media storica del periodo mentre l'estate è stata fresca e piovosa e ha garantito un'ideale alternanza fra temperature calde durante il giorno e fresche durante la notte. La piovosità regolare e mai eccessiva ha consentito di ottenere una sanità impeccabile dei grappoli. La maturazione lenta, accompagnata da temperature miti e buone escursioni termiche giornaliere, si sono rivelate un ottimo presupposto per l'ottenimento di uve prima e vini poi di eccellente qualità, con ottima composizione acidica e ottima struttura. Tutto ciò ha conferito all'annata prerogative di speciale pregio e longevità.

IN CANTINA

Le uve sono state raccolte a mano al raggiungimento della maturità ottimale, valutata annata per annata in funzione delle peculiarità di ogni singola vigna. Le cassette da 18 chili contenenti l'uva sono state trasportate rapidamente in cantina e collocate all'interno di speciali presse a piano inclinato. Tali presse sono concepite per la pressatura soffice, lenta e graduale di uva intera con immediata separazione del succo. Le componenti della Riserva Franco Ziliani Franciacorta 2011 provengono esclusivamente dalle primissime frazioni di pressatura, il cosiddetto mosto fiore, pari per quest'annata a non più di 30 litri ogni 100 chili di uva. I mosti sono stati subito raffreddati a 10 °C e riposti in piccoli serbatoi, dove hanno riposato una notte per una perfetta decantazione, al termine della quale si presentavano perfettamente limpidi, puri, nelle condizioni ottimali per essere avviati alla fermentazione alcolica; questa è avvenuta in serbatoi inox a temperatura controllata, per preservare i profumi che si sprigionano durante il processo. Al termine della prima fermentazione, il vino è stato trasferito in serbatoio conservando i sedimenti nobili; tale operazione consente la maturazione a contatto con gli stessi, che gli conferiranno maggior struttura e complessità. Nel frattempo, una parte dei migliori vini base è trasferita in barrique di secondo o terzo passaggio per essere sottoposta al medesimo affinamento che, grazie al legno, amplierà il profilo organolettico.

L'imbottigliamento è avvenuto il 6 giugno 2012, utilizzando una liqueur de tirage composta da zucchero e lieviti selezionati attivi, moltiplicati nelle nostre cantine previo controllo di vitalità e vigore fermentativo. L'affinamento in bottiglia sui lieviti è durato 131 mesi, periodo durante il quale il Franciacorta è maturato arricchendosi in termini di complessità olfattiva e di potenza gustativi. La lisi delle cellule di lievito ha esaltato gli aromi primari delle uve e quelli secondari creati in vinificazione completandoli con i cosiddetti aromi terziari che donano maturità e maggior peculiarità al Franciacorta; inoltre, la lisi dei lieviti aumenta la struttura del vino donando corpo e naturale morbidezza che integrandosi con l'acidità e la freschezza dell'assemblaggio creato porta equilibrio e piacevolezza nella beva. La sboccatura è stata effettuata il 4 maggio 2023 ricolmando la bottiglia con una parte dell'assemblaggio non spumantizzato e lasciato affinare tutti questi anni in barrique. Il periodo di riposo nelle nostre cantine dopo la sboccatura è necessario per riequilibrare il profilo sensoriale del Franciacorta dopo la fase di sboccatura che rappresenta l'ultimo momento cruciale della produzione.

Dall'annata 2011 sono state prodotte 4.732 bottiglie