



BERLUCCHI '61 EXTRA BRUT

Franciacorta

UVE: Chardonnay (85%) e Pinot Nero (15%), provenienti dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

EPOCA DI RACCOLTA: dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

RESA: 9.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 55%, equivalente a 6.600 bottiglie per ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, con l'apporto del 20% di vini di riserva sapientemente ripartiti tra Chardonnay e Pinot Nero. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri due mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Extra Brut.

FORMATI: bottiglia 750 ml, Demi 375 ml, Magnum 1.5 l, Jeroboam 3 l, Mathusalem 6 l, Balthazar 12 l, Nabuchodonosor 15 l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

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

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMO: fresco, ricco, elegante, discretamente persistente, con note di frutti a polpa bianca e sentori agrumati.

SAPORE: al gusto rivela notevole freschezza e gradevole acidità; è morbido ed equilibrato, con una piacevole sensazione agrumata nel finale.

ACCOSTAMENTI: è un vino consigliabile dall'aperitivo a tutto pasto e accompagna ottimamente alcuni piatti tipici della Franciacorta, dai casoncelli (ravioli ripieni) ai pesci di lago (persico e salmerino). Sa esaltare, senza mai sovrastarli, i sapori delle pietanze a base di riso e pasta, piuttosto che carni bianche o formaggi freschi e di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol.- Zuccheri 4,5 g/l

Acidità Totale 7,5 g/l - pH 3,12.