



CENTINARI

FRANCIACORTA

FRANCIACORTA DOCG

TESTANERA

RISERVA 2016

BRUT

VARIETÀ DELLE UVE	GRADAZIONE	ZUCCHERI RESIDUI	ACIDITÀ TOTALE	PH
Chardonnay	12,0% vol.	3,5 g/l	8 g/l	3

In Franciacorta, dopo un lungo affinamento in bottiglia, nasce Testanera Riserva 2016.
Dalla straordinaria complessità ed eleganza gustativa e olfattiva,
è frutto di un'annata davvero eccezionale.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

TERRENO

Terreno di natura morenica originatosi grazie ai depositi trasportati dai ghiacciai. Terreno a medio impasto con una presenza equilibrata di sabbia e limo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e cordone speronato

FORMA DI ALLEVAMENTO

A spalliera

RESA Q/HA

70 q/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Giallo intenso con riflessi accesi e brillanti

PROFUMO

Speziato, ricorda le bacche di vaniglia, con una leggera nota di pepe bianco. Richiama sentori di frutta gialla, sia fresca che matura, e note di crosta di pane

GUSTO

Freschissimo e di ottima acidità. Lascia il palato avvolto in una elegante sensazione di piacevolezza dove la freschezza e la sapidità si integrano benissimo alla componente alcolica. Molto lungo

PERLAGE

Fine, persistente ed abbondante

MODALITÀ DI UTILIZZO

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si serve fresco alla temperatura di 6-8 °C

ABBINAMENTI

Primi piatti a base di pesce o carni bianche, eccezionale con ostriche.

Consigliato con tonno rosso croccante appena scottato e foie gras in glassa al Franciacorta

FORMATI

0,75 lt

Conservazione della bottiglia: orizzontale

Prodotto in Italia - Contiene Solfiti

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

ANNATA 2016

Nei primi giorni di aprile le viti hanno iniziato, come consueto, a germogliare.

A maggio le temperature hanno fatto cadere i fiori dalle piante. La colatura ha inciso sugli acini, la cui buccia è diventata più spessa, portando in dote una prima ricchezza olfattiva. Dopo Ferragosto, forti escursioni termiche notturne hanno sigillato tutti gli aromi sintetizzati durante il giorno.

VENDEMMIA

Raccolta delle uve da metà del mese di agosto, e alle prime ore dell'alba. Il primo controllo delle uve avviene in campo, dove vengono raccolti solo i grappoli migliori in cassette da 18 kg al massimo, per evitare che il peso dell'uva rompa gli acini. Il secondo controllo delle uve avviene in cantina, seguita da una pressatura pneumatica soffice.

FERMENTAZIONE

La fermentazione si svolge a basse temperature esaltando al meglio le caratteristiche delle uve.

AFFINAMENTO

L'affinamento prima del tiraggio si svolge in botti d'acciaio per circa 7 mesi, in cui vengono rimessi in sospensione i lieviti per donare ai vini complessità gustativa ed aromatica.

TIRAGGIO

4 luglio 2017

MATURAZIONE

Affina per almeno 72 mesi sui lieviti in locali climatizzati, durante i quali vengono ripetuti manualmente dei bâtonnage che andranno a caratterizzare il profilo gustativo e olfattivo del Franciacorta.

