

FRANCIACORTA DOCG
DOSAGE ZÉRO MILLESIMATO 2021
ARDEA COLLECTION

VARIETÀ DELLE UVE	GRADAZIONE	ZUCCHERI RESIDUI	ACIDITÀ TOTALE	PH
chardonnay/pinot nero	12,5% vol.	<2,0 g/l	6 g/l	3,00

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

90 q/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Chiaro con riflessi filigranati oro

PROFUMO

Ricco di sentori fruttati e floreali, dalle note di crosta di pane. Cenni tostati dati dal lungo affinamento

GUSTO

Fresco, sapido, intenso, estremamente equilibrato, dal lunghissimo finale

PERLAGE

Perlage molto sottile ed abbondante

MODALITÀ DI UTILIZZO

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si serve fresco, alla temperatura di 8-9 °C

ABBINAMENTI

Risotto ai frutti di mare, orata al forno in crosta di patate.

FORMATO

0,75lt

Conservazione della bottiglia: orizzontale
Prodotto in Italia
Contiene **Solfiti**

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

ANNATA 2021

Il germogliamento è iniziato nella prima decade di aprile. In questo periodo si sono verificate delle gelate primaverili che hanno rallentato lo sviluppo della vite e ridotto il potenziale produttivo. La fioritura e l'allegagione si sono verificate nel mese di giugno; le temperature al di sotto della media stagionale hanno fatto registrare dei fenomeni di colatura. Le abbondanti piogge di luglio hanno evitato lo stress idrico per la vita della pianta. La vendemmia è iniziata verso la metà di agosto ed è stata più lunga del solito. Meno ricca dal punto di vista quantitativo rispetto al 2020, ma la qualità delle uve è stata comunque alta, ed ha restituito prodotti ricchi di freschezza e mineralità.

VENDEMMIA

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.

FERMENTATAZIONE

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. In primavera avviene il tiraggio.

MATURAZIONE

Affina mediamente 42 mesi sui lieviti in locali climatizzati, durante i quali vengono ripetuti manualmente dei batonnage che andranno a caratterizzare il profilo gustativo ed olfattivo del Franciacorta.

