



# CENTINARI

FRANCIACORTA

## FRANCIACORTA DOCG DOSAGE ZÉRO

La complessità aromatica dello Chardonnay e l'affinamento di 28 mesi gli conferiscono un particolare equilibrio sensoriale

VARIETÀ DELLE UVE	GRADAZIONE	ZUCCHERI RESIDUI	ACIDITÀ TOTALE	PH
100% chardonnay	12,5% vol.	<2,0 g/l	6,5 g/l	3,05

### 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

90-100 q/ha

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

#### COLORE

Chiaro con riflessi filigranati oro

#### PROFUMO

Gentile, ricorda la frutta matura, con piacevoli e appena accennate note di vaniglia, leggero piglio tostato derivante dai lieviti

#### GUSTO

Sapido, fresco, armonico, con lievi note di frutta tropicale

#### PERLAGE

Perlage molto sottile ed abbondante

### MODALITÀ DI UTILIZZO

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

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

#### ABBINAMENTI

Cotolette del Lago d'Iseo con pesce persico, insalata di luccio con finocchietto fresco, guancia di maiale con salsa verde, manzo all'olio

Prodotto in Italia  
Contiene Solfiti

### CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

#### 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. In primavera avviene il tiraggio.

#### MATURAZIONE

Affina mediamente 28 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.

### FORMATO

0,75lt

Conservazione della bottiglia: orizzontale

