

PAS OPERÉ 2020

FRANCIACORTA DOCG

DIARIO DI VENDEMMIA 2020

Una vendemmia di buonissimo profilo qualitativo e quantitativo.

Un inverno decisamente anomalo, con temperature sopra la media e scarsità di precipitazioni ha lasciato il posto a un inizio di primavera piovoso, segnato da un germogliamento precoce delle nostre vigne.

Dopo un mese di aprile con temperature decisamente sopra la media, maggio è stato caratterizzato da un clima mite e regolari precipitazioni. L'estate è stata calda, ventilata e con bassi livelli di umidità.

I mesi di luglio e agosto sono stati segnati da frequenti temporali a carattere grandigeno che in alcune zone hanno provocato non pochi danni.

L'attenta conduzione dei vigneti e il grande lavoro di squadra in vigna hanno permesso di portare in cantina una materia prima di alta qualità, mentre l'attento lavoro in cantina ha dato vita a vini di grande ampiezza e profondità gustativa, eleganza e nitidezza dei profumi.

ELABORAZIONE

VIGNA, LA NOSTRA VERITÀ

Denominazione Franciacorta DOCG

Vigne principali Brede, Bepi, Capriolo, Carlino, Casello, Dotti, Golf, Genio, Lanfranchi, Marini, Porte Basse, Pozzo, Santuario, San Zeno, Sasso, Seradina, Seriola, Sotto Stalla, Turrini

Età media delle vigne 30 anni

Vitigni Chardonnay 80%, Pinot nero 20%

Selezioni Da 25 vigneti, 28 selezioni

Sistema di allevamento Guyot

Densità di impianto 5000 ceppi/ha

Resa 100 q.li/ha

Periodo vendemmia Fine agosto 2020

Tipologia vendemmia Manuale

ENOLOGIA GENTILE

Pressatura Mosto fiore

Elevage 44% in pièces

Creazione Assemblage 29 marzo 2021

Vini di Riserva 2,7% Pinot nero

Tiraggio Luglio 2021

Affinamento sui lieviti Mediamente 40 mesi

Remuage Manuale

Dosaggio alla sboccatura 0 g/l

Tipologia Extra Brut

PROFILO SENSORIALE

Colore

Un brillante quarzo citrino, con riflessi luminosi e un perlage finissimo.

Perlage

Vivace e persistente, con catene lunghe e omogenee che persistono in fase gustativa.

Profumo

Si apre con un ampio e complesso bouquet floreale che ricorda le erbe mediterranee e la frutta tropicale, e si arricchisce con accenni di pepe bianco e note minerali di pietra focaia. Sentori di foglia di tè e zenzero si intrecciano con delicate sfumature di frutta essiccata.

Sapore

Il sorso è vibrante, con una notevole tensione gustativa. Lungo e persistente, è caratterizzato da una straordinaria mineralità che bilancia perfettamente la ricchezza della beva. Finale intenso e profondo, che regala freschezza.



750ml | 1500ml

Zuccheri Residui 1,5 g/l, Zuccheri Totali 1,5 g/l, Alcool 12,50%,
Acidità Totale 6,8 g/l, pH 3,14 Solforosa Totale 52 mg/l (limite legale 185 mg/l)