



BERLUCCHI '61 NATURE 2015

Franciacorta Millesimato

UVE: Chardonnay (70%) e Pinot Nero (30%), provenienti dai vigneti di proprietà Arzelle, Rovere, San Carlo e Ragnoli; tutti ad alta densità d'impianto (10.000 ceppi/ettaro).

EPOCA DI RACCOLTA: terza decade di agosto 2015.

RESA: 9.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 30% equivalente a 3.600 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio e affinamento delle migliori parcelle in barrique di rovere, dove maturano per 6 mesi a contatto con i lieviti.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con il 100% di vini dell'annata. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento sui lieviti per almeno 5 anni, seguito da altri 6 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Dosaggio Zero.

FORMATI: bottiglia 750 ml e Magnum 1.5 l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma abbondante e cremosa, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e sinuoso.

COLORE: giallo paglierino intenso con lievi sfumature oro antico.

PROFUMO: fine ed elegante, caratterizzato da un'apertura su note di zafferano cui seguono lievi i profumi agrumati di bergamotto e cedro candito, frutta a pasta gialla matura e crosta di pane e alleggerito da freschi tocchi di anice stellato su un fondo di pietra focaia.

SAPORE: al palato, il vino è caratterizzato da grande equilibrio; la grande struttura, la vivida acidità e la persistente sapidità finale si uniscono con dinamismo e regalano grande personalità.

ACCOSTAMENTI: nell'abbinamento, esalta al massimo primi piatti strutturati e pasta fresca ripiena, secondi di pesce in umido, pietanze a base di carne e formaggi, anche stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri tracce

Acidità Totale 7,20 g/l - pH 3,05.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2009