



CUVÉE IMPERIALE BRUT

Franciacorta

UVE: Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%), proveniente dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

EPOCA DI RACCOLTA: dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

RESA: 9.500 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 60%, equivalente a 7.600 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, con l'apporto del 10% di vini di riserva delle migliori annate. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 18 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Brut.

FORMATI: bottiglia 750 ml, Demi 375 ml, Magnum 1.5 l, Jeroboam 3 l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma soffice e abbondante, con perlage sottile e persistente.

COLORE: giallo paglierino con tenui riflessi verdolini.

PROFUMO: bouquet ricco e persistente, con note fruttate e floreali, tenui aromi di lieviti e crosta di pane.

SAPORE: pieno, pulito, con piacevole e decisa nota fruttata e acidula.

ACCOSTAMENTI: ideale all'aperitivo, adatto a tutti i tipi di antipasti e per accompagnare piatti di pesce, riso, pasta, carni bianche, pesci saporiti e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri 8,0 g/l

Acidità Totale 7,0 g/l - pH 3,15.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1961