

'61 Nature

Franciacorta DOCG 2009

Berlucchi

Lo spumante '61 Nature di Berlucchi è un Franciacorta Docg che nasce nel 2009, la sue uve di Chardonnay e Pinot Nero provengono da quattro vigneti differenti tra Corte Franca e Provalgio d'Iseo, ovvero i vigneti di proprietà Arzelle, Rovere, San Carlo e Ragnoli, vigneti ora maturi per dare uve da Millesimato. Questo vino si erge a simbolo ed incarnazione più pura dell'espressione vitivinicola di questo territorio.

CARATTERISTICHE

Tipo Spumante

Sottotipo Bianco

Disciplinare Franciacorta

Denominazione DOCG

Annata 2009

Classificazione Millesimato

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Lombardia

Localizzazione Corte Franca

Vitigno Chardonnay 80% ;pinot nero 20%

Specificazione Brut Nature

Gradazione 12.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino intenso con lievi sfumature dorate

Gusto Al palato, il vino è caratterizzato da acidità netta e ben presente, supportata da buona struttura e ottima persistenza che conferiscono dinamismo ed equilibrio gustativo

Profumo Netta nota minerale che si amalgama a delicati sentori di agrumi, pesca bianca e crosta di pane

Abbinamenti Antipasti di, secondi piatti di pesce, secondi piatti di carni bianche, formaggi a media stagionatura

Temperatura di servizio 8° - 10° C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno Morenico profondo

Allevamento A cordone speronato permanente

Densità impianto 10.000 ceppi/ettaro

Resa per ettaro 7.500 kg d'uva per ettaro, 3.600 bottiglie a ettaro

Epoca vendemmia Seconda decade agosto 2009

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Spremitura soffice, fermentazione alcolica in tini d'acciaio

Maturazione 6 mesi a contatto con i lieviti in barrique di rovere

Affinamento Affinamento sui lieviti per almeno 5 anni, seguito da

altri 6 mesi dopo la sboccatura