

Collezione Grandi Cru

Franciacorta DOCG 2005

Cavalleri

Parliamo delle Collezioni Grandi Cru Franciacorta Docg Cavalleri. E' dal 1983 che Cavalleri propone le grandi annate dei suoi migliori Chardonnay, dopo 48 mesi di affinamento sur lattes, col nome di Collezione seguito dal millesimo. Ancor prima che il tempo e l'esperienza insegnassero che, prolungando il periodo di maturazione di questi Franciacorta, soprattutto in quanto Blanc de Blancs, si riusciva ad esaltarne finezza e complessità, grazie all'intuizione e alla tenacia di Giovanni Cavalleri nasceva la Collezione Esclusiva. Piccole partite, scelte tra i Collezioni delle vendemmie potenzialmente più longeve, conservate sui lieviti per almeno 6 anni, soglia del magico momento della Plenitude, quando il vino esprime al massimo tutte le sensazioni che ci può offrire, raggiungendo la perfetta armonia e l'equilibrio tra le sue componenti.

Il Franciacorta Brut Collezione Esclusiva 2005 Riserva Plenitude è uno Chardonnay in purezza. La vendemmia è avvenuta l'ultima decade di agosto

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Franciacorta
Denominazione	DOCG
Annata	2005
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Lombardia
Localizzazione	Erbusco
Vitigno	Chardonnay 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Zuccheri	5,5 gr/l g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino
Gusto	Dalla fine cremosità con chiusura sapida
Profumo	Presenta note floreali, di agrumi, miele d'acacia, albicocca e frutta secca
Abbinamenti	Primi con pesce, secondi piatti di carni bianche
Temperatura di servizio	8° - 10° C

DATI DI PRODUZIONE

Resa per ettaro	60 quintali
Epoca vendemmia	Primi 15 giorni di settembre
Vinificazione	Fermentazione ed affinamento fino al tiraggio per l'85 % in acciaio e per il 15 % in barrique vecchie
Affinamento	In catasta sui lieviti per 80 mesi.
Solfiti	14 mg/l