

# 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 Collezione 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