

# Pas Dosé 33

Franciacorta DOCG 2007

Ferghettina

---

Il Franciacorta Docg Riserva "33" di Ferghettina è un grande spumante pas dosé millesimato.

Figlio dei vigneti più antichi della tenuta Ferghettina, su suoli calcarei e argillosi, perfetti per donare alle etichette quell'inconfondibile imprinting minerale, viene prodotto solo nelle migliori annate. Probabilmente uno dei migliori esempi di profondità e di classe applicati alla Franciacorta è uno spumante che riesce ad andare oltre il confine dei migliori italiani.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Spumante
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Franciacorta
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2007
<b>Classificazione</b>	Riserva
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Lombardia
<b>Vitigno</b>	Chardonnay 100%
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo oro dorato. Perlage fine e persistente
<b>Gusto</b>	Avvolgente, suadente, intrigante, elegante, armonico e di bella freschezza
<b>Profumo</b>	Aroma molto elegante e deciso con note di candito e frutta matura
<b>Abbinamenti</b>	Primi con sushi e sashimi, primi con risotto, zuppe di pesce, primi con al pomodoro, secondi piatti di pesce arrosto, formaggi freschi
<b>Temperatura di servizio</b>	10°-12°C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	250 m
<b>Tipologia terreno</b>	Calcareao argilloso
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	5.000 ceppi per ettaro
<b>Epoca vendemmia</b>	Metà agosto
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice. Separazione dei mosti in mosto fiore, che ha le caratteristiche migliori, e viene utilizzato per la produzione di Franciacorta e mosto di seconda spremitura che non viene destinato all'imbottigliamento. Ogni vigneto viene vinificato separatamente
<b>Maturazione</b>	La fermentazione alcolica avviene in acciaio a

temperatura controllata

**Affinamento** Assemblaggio in una cuveè e imbottigliamento per presa di spuma con affinamento sui lieviti di 80 mesi