

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

Tipo Spumante

Sottotipo Bianco

Disciplinare Franciacorta

Denominazione DOCG

Annata 2007

Classificazione Riserva

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Lombardia

Vitigno Chardonnay 100%

Gradazione 12.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo oro dorato. Perlage fine e persistente

Gusto Avvolgente, suadente, intrigante, elegante, armonico e di bella freschezza

Profumo Aroma molto elegante e deciso con note di candito e frutta matura

Abbinamenti Primi con sushi e sashimi, primi con risotto, zuppe di pesce, primi con al pomodoro, secondi piatti di pesce arrosto, formaggi freschi

Temperatura di servizio 10°-12°C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 250 m

Tipologia terreno Calcareo argilloso

Allevamento Guyot

Densità impianto 5.000 ceppi per ettaro

Epoca vendemmia Metà agosto

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione 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

Maturazione La fermentazione alcolica avviene in acciaio a

temperatura controllata

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