

FRANCIACORTA DOCG BRUT SELEZIONE 2011



Classificazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Zona di produzione: Franciacorta (Brescia), da vigneti di proprietà siti in Monticelli Brusati.

Uve: Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

Resa per ettaro: 80/95 Q.li/Ha

Densità di impianto: 4.000-5.000 piante/ha a cordone speronato.

Condizione del vigneto: Inerbimento controllato totale. Concimazione organica naturale. Lotta biologica ai parassiti.

Caratteristiche del terreno: Suolo collinare, prevalentemente argilloso e marnoso con dotazione naturale di minerali e microelementi. Esposizione a Sud- Sud Est.

Vendemmia: Una vendemmia piuttosto anticipata permette di ottenere un prodotto di giusta gradazione e acidità, preservandone al massimo i profumi floreali e fruttati. Vendemmia manuale e in cassetta, con cernita delle uve sulla vite ed in cantina. La selezione dei grappoli è costituita da una severa selezione delle uve provenienti solo dalle migliori annate.

Mesovinificazione: Ogni singola parcella delle 26 proprietà, viene vinificata separatamente.

Vinificazione: Pigiatura soffice dell'uva intera con presse pneumatiche. Sedimentazione naturale a freddo. La prima fermentazione alcolica si svolge in serbatoi in acciaio inox con costante controllo della temperatura a 18°. Affinamento in barrique prima del tiraggio.

Maturazione: Rifermentazione e presa di spuma in bottiglia con lieviti selezionati e successivo affinamento sugli stessi per un minimo di 78 mesi nelle cantine interrato, ad una temperatura costante compresa tra 12° e 15°.

Residuo zuccherino: 5-6 gr/lt

Periodo ottimale di beva: Se perfettamente conservato, il prodotto può essere degustato dopo anni dal dégorgement essendo capace di crescente complessità e lunga e positiva evoluzione nel tempo.

Note di degustazione e abbinamenti: Prodotto solo nelle annate migliori, il Villa Selezione Brut è un Franciacorta di grande raffinatezza, struttura ed eleganza. All'olfatto si sprigionano note fruttate, minerali e di lisato; al gusto si presenta intenso, complesso ed articolato. Buona struttura ed equilibrio, il prolungato retrogusto riflette le sensazioni promesse.

Temperatura di Servizio: 6° - 8° C.