

FRANCIACORTA

CELESTE

Riserva dedicata alla figlia Celeste, prodotta in quantità limitate e solo nelle migliori vendemmie. Con 72 mesi di affinamento sui lieviti è un Franciacorta di grande complessità e finezza.

VARIETÀ DELLE UVE:

100% chardonnay

PROVENIENZA UVE:

Vigneti di proprietà situati nel comune di Erbusco

ETÀ MEDIA DELLE VITI:

25 anni

STRUTTURA DEL TERRENO:

Morenico glaciale, calcareo, minerale

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato

EPOCA DI VENDEMMIA:

Metà agosto con raccolta manuale dell'uva in cassette da 18/20 kg

PRODUZIONE ANNUALE

1.000 BOTTIGLIE DA L 0,75

GRADAZIONE ALCOLICA

13°

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

Le bottiglie restano 72 mesi a contatto con i lieviti, raggiungendo così la massima complessità aromatica, e successivamente vengono sottoposte all'operazione di remuage meccanico e sboccate. La messa in commercio avviene dopo almeno 10 mesi dalla sboccatura

COLORE:

Giallo paglierino con riflessi carichi

PROFUMO:

Delicato di frutta matura, frutta secca e miele con note minerali

SAPORE:

Importante al palato, sapido, con buona struttura e morbidezza

ACCOMPAGNAMENTI GASTRONOMICI:

Importante al palato, sapido, con buona struttura e morbidezza

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.000 PIANTE/ETTARO

RESA PER ETTARO

90 QUINTALI DI UVA PER ETTARO

