



PIETRALUCE

FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT

CARATTERISTICHE DEL TERRENO:

Depositi fini, tendenzialmente profondi con scarsa presenza di scheletro.

ETA DELL'IMPIANTO: 15 anni

CEPPI PER ETTARO: 4.500

RESA PER ETTARO: 60 quintali

RESA HL/HA: 35 hl

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ALCOOL TOTALE: 12,5

ACIDITA TOTALE: 6,50

SO2 TOTALE: 80 mg/l

ESTRATTO SECCO: 38 g/l

SBOCCATURA: 2020

DOSAGGIO: 3 g/l zucchero

II BRUT FRANCIACORTA "PIETRALUCE" esprime in modo esemplare, ma personale, la vocazione che la Franciacorta ha nel valorizzare sia il Vitigno CHARDONNAY che la tecnica di spumantizzazione "metodo classico". Le uve raccolte strettamente a mano vengono vinificate con pressatura soffice e fermentate a temperatura controllata, 15°/16° gradi. Segue poi il periodo di affinamento in acciaio con interventi di "bâtonnage" sino al momento della presa di spuma prevista per fine inverno. Il periodo di affinamento sui lieviti non è mai inferiore ai 30 mesi a cui segue poi la sboccatura. Le bottiglie rimangono in azienda per circa sei mesi prima della messa in commercio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino mediamente carico. Profumo franco, pulito fresco e tagliente con eleganti note di fiore di sambuco, mela golden e leggere sensazioni agrumate. In bocca è pieno elegante persistente e mai invadente, fresco e accattivante al tempo stesso.

COME ABBINARLO

Aperitivo di classe molto gradito, da affiancare a piatti di pesce anche delicati, primi piatti con crostacei o verdure; ottimo e unico se vogliamo che ci accompagni lungo un intero pasto.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

Si raccomanda di servirlo a 6° - 8° gradi preferibilmente in bicchieri ampi.





PIETRALUCE

“ Passare dalla sola fantasia a qualcosa di concreto, tangibile e piacevole, crediamo sia una delle sfide più belle che una persona possa affrontare. Questo Franciacorta è il nostro sogno realizzato. ”

Famiglia Savoldi

SOCIETA' AGRICOLA SAVOLDI S.R.L
Via dei Patrioti, 31/A - 25046 Cazzago S. Martino (BS)
Tel. 030.7759997
info@pietralucefranciacorta.it
www.pietralucefranciacorta.it