



PIETRALUCE

FRANCIACORTA D.O.C.G. DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO 2019

UVAGGIO:	Chardonnay 100%
TIPO DI TERRENO:	Depositi fini, tendenzialmente profondi con scarsa presenza di scheletro.
ETÀ DELL'IMPIANTO:	16 anni
CEPPI PER ETTARO:	4.500
RESA UVA PER ETTARO:	80 quintali
RESA HL/HA:	45 hl
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
ALCOOL TOTALE:	12,5
ACIDITÀ TOTALE:	6,90
SO2 TOTALE:	70 mg/l
ESTRATTO SECCO:	20,50 g/l
DOSAGGIO:	0 g/l zuccheri

IL FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO 2019 è il prodotto di maggior prestigio della gamma 'Pietraluce'. È l'interpretazione più autentica del territorio della Franciacorta, capace di mantenere eleganza e bevibilità anche nella bollicina più complessa. Le uve di una sola annata, raccolte strettamente a mano, vengono pressate con tecnica soffice e solo le prime spremiture, di maggior struttura, vengono utilizzate per questo prodotto. Segue la fermentazione a temperatura controllata, 15°/16° gradi. Durante il periodo di affinamento in acciaio effettuiamo interventi di "bâtonnage" sino alla presa di spuma in bottiglia prevista per fine inverno. Il periodo di affinamento sui lieviti non è mai inferiore ai 36 mesi. L'assenza di dosaggio esalta il *terroir* di appartenenza e l'annata. Il Millesimato Pietraluce viene prodotto solamente nelle migliori annate.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino mediamente carico. Profumo franco, ampio, avvolgente soprattutto di frutta matura come il melone che si evolve in note agrumate di pompelmo e lime. Ci stupisce per le spiccate note minerali (pietra focaia) donate dal suolo. Al palato è fresco e verticale al primo approccio, grazie all'equilibrata acidità, per evolversi in sentori più complessi che ricordano la frutta secca. La bevuta, lunga e persistente, è chiusa da una nota mandorlata.

COME ABBINARLO

Come tutti i primi della classe è uno straordinario compagno anche non accompagnato. Durante un pasto si abbina a piatti anche impegnativi, soprattutto a base di pesce; da provare con una zuppa di pesce. Si esprime al meglio con primi piatti leggermente grassi, carni bianche o formaggi anche stagionati.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

Si raccomanda di servirlo a 8 - 10 gradi.





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