



## FRANCIACORTA BRUT

---

Abbiamo scelto di avere vigneti distribuiti in tutte le unità vocazionali definite nella zonazione della Franciacorta per disporre di uve che esprimono l'ampio ventaglio di caratteristiche che questo territorio, così piccolo, ma così eterogeneo sa donare. Ogni parcella viene valorizzata nella sua identità mediante vinificazioni separate dalle quali otteniamo vini base con una personalità ben definita. Solo dopo accurati assaggi, nella primavera successiva alla vendemmia, vengono assemblati per creare la cuvée che meglio esprime il nostro progetto e la nostra idea di Brut Franciacorta. Nasce così il nostro Spensierata Franciacorta Brut.

### LA VIGNA

**Collocazione geografica:** nei comuni di Gussago, Rodengo Saiano, Ome, Fantecolo, Passirano, Monterotondo, Adro, Coccaglio.

**Caratteristiche del suolo:** tipiche delle 6 unità vocazionali della Franciacorta.

**Modello agronomico:** Conduzione biologica con inizio della conversione nel 2014 e certificazione nel 2017.

**Gestione del suolo:** Lavorazioni profonde dell'interfila e pulizia meccanica del sottofila.

**Nutrimiento della vite:** uso di biomasse vegetali e pratica del sovescio.

**Resa per ettaro:** 80/90 quintali di uva per ettaro.

**Varietà:** Chardonnay in purezza.

**Età media delle vigne:** 17 anni.

### IL VINO

**Vendemmia:** uve selezionate e raccolte a mano in cassette da 15 kg.

**Vinificazione parcellare:** 7 parcelle vinificate separatamente.

**Vinificazione:** spremitura soffice dei grappoli interi con frazionamento dei mosti (45% di mosto fiore, 15% mosto di seconde).

**Fermentazione e maturazione dei vini base:** in acciaio.

**Affinamento sui lieviti:** minimo 30 mesi.

**Gradazione alcolica:** 12,80 %.

**Residuo Zuccherino:** 4 gr/lt.

**Acidità:** 6,30.

**Solforosa:** 52 mg/lt.

### IL BICCHIERE

**Perlage:** fine e persistente.

**Colore:** giallo paglierino luminoso e brillante.

**Profumo:** bouquet complesso con note di fiori bianchi e sentori di frutta a polpa gialla intrecciati a note balsamiche e richiami speziati.

**Gusto:** ingresso di delicata freschezza e sapidità, avvolgente ed equilibrato con piacevole finale di sfumature tostate e cenni di miele.

**Abbinamenti:** ideale per l'aperitivo e per abbinamenti a tutto pasto, in particolare per risotti, piatti di pesce, carni bianche.

**Temperatura di servizio:** 6-8°C.