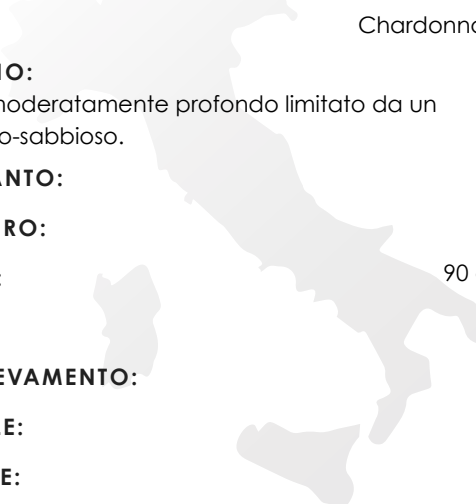


# PIETRALUCE

FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT



|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>UVAGGIO:</b>              | Chardonnay 100%   |
| <b>TIPO DI TERRENO:</b>      | Fulvio-glaciale, moderatamente profondo limitato da un substrato ghiaioso-sabbioso. |
| <b>ETA DELL'IMPIANTO:</b>    | 16 anni   |
| <b>CEPPI PER ETTARO:</b>     | 4.500   |
| <b>RESA PER ETTARO:</b>      | 90 quintali   |
| <b>RESA HL/HA:</b>           | 50 hl   |
| <b>FORMA DI ALLEVAMENTO:</b> | Guyot   |
| <b>ALCOOL TOTALE:</b>        | 12,5  |
| <b>ACIDITÀ TOTALE:</b>       | 7   |
| <b>SO2 TOTALE:</b>           | 70 mg/l   |
| <b>ESTRATTO SECCO:</b>       | 19,80 g/l   |
| <b>DOSAGGIO:</b>             | 3 g/l zucchero  |

**IL FRANCIACORTA DOCG BRUT** 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 alcuni 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, 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 8°- 10° 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](mailto:info@pietralucefranciacorta.it)  
[www.pietralucefranciacorta.it](http://www.pietralucefranciacorta.it)