



PIETRALUCE

FRANCIACORTA D.O.C.G. DOSAGGIO ZERO

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 DOCG DOSAGGIO ZERO è il prodotto particolarmente amato dagli appassionati, in quanto esprime l'interpretazione più autentica del territorio della Franciacorta e del suo vitigno più rappresentativo, lo CHARDONNAY. L'assenza di sciroppo di dosaggio nella fase di sboccatura gli conferisce quello stile che è la vera espressione di questo territorio e della sua vocazione viticola. 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" e la presa di spuma in bottiglia prevista per fine inverno. Il periodo di affinamento sui lieviti non è mai inferiore ai 36 mesi. Infine le bottiglie soggiornano in azienda per alcuni mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino mediamente carico. Profumo morbido, intenso, ampio, avvolgente e persistente; sentori di sambuco, pesca gialla e miele conferiscono pienezza e personalità. In bocca è deciso, fresco con sensazioni di grande eleganza e piacevolissima pulizia, avvolgente, lungo e persistente. Una garbata nota di mandorla chiude la lunga bevuta.

COME ABBINARLO

Come ogni non dosato rimane un aperitivo piacevole ed austero, la sua personalità molto spiccata gli permette di accompagnare piatti di un certo impegno come anguilla ripiena, tartare di salmone, coda di rospo al gratin.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

Si raccomanda di servirlo a 8 - 10 gradi preferibilmente utilizzando il classico bicchiere FRANCIACORTA.





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