Pas Dosé 33

Franciacorta DOCG 2007

Ferghettina

Il Franciacorta Docg Riserva “33” di Ferghettina è un grande spumante pas dosé millesimato.
Figlio dei vigneti più antichi della tenuta Ferghettina, su suoli calcarei e argillosi, perfetti per donare alle etichette quell'inconfondibile imprinting minerale, viene prodotto solo nelle migliori annate. Probabilmente uno dei migliori esempi di profondità e di classe applicati alla Franciacorta è uno spumante che riesce ad andare oltre il confine dei migliori italiani.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Franciacorta
Denominazione	DOCG
Annata	2007
Classificazione	Riserva
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Lombardia
Vitigno	Chardonnay 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo oro dorato. Perlage fine e persistente
Gusto	Avvolgente, suadente, intrigante, elegante, armonico e di bella freschezza
Profumo	Aroma molto elegante e deciso con note di candito e frutta matura
Abbinamenti	Primi con sushi e sashimi, primi con risotto, zuppe di pesce, primi con al pomodoro, secondi piatti di pesce arrosto, formaggi freschi
Temperatura di servizio	10°-12°C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	250 m
Tipologia terreno	Calcareo argilloso
Allevamento	Guyot
Densità impianto	5.000 ceppi per ettaro
Epoca vendemmia	Metà agosto
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Pressatura soffice. Separazione dei mosti in mosto fiore, che ha le caratteristiche migliori, e viene utilizzato per la produzione di Franciacorta e mosto di seconda spremitura che non viene destinato all'imbottigliamento. Ogni vigneto viene vinificato separatamente
Maturazione	La fermentazione alcolica avviene in acciaio a

	temperatura controllata
Affinamento	Assemblaggio in una cuveè e imbottigliamento per presa di spuma con affinamento sui lieviti di 80 mesi