

  
*Guido Berlucchi*  
**BERLUCCHI**  
FRANCIACORTA



**BERLUCCHI '61 NATURE BLANC DE BLANCS**  
**Franciacorta Millesimato**

**UVE:** Chardonnay (100%), provenienti dalla porzione centrale del vigneto di proprietà Arzelle, ad alta densità d'impianto (10.000 ceppi/ettaro).

**EPOCA DI RACCOLTA:** terza decade di agosto

**RESA:** 8.500 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 30% equivalente a 3.400 bottiglie a ettaro.

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio e affinamento delle migliori parcelle in barrique di rovere, dove maturano per 6 mesi a contatto con i lieviti.

**MATURAZIONE:** preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con il 100% di vini dell'annata. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento sui lieviti per almeno 5 anni, seguito da altri 6 mesi dopo la sboccatura.

**DOSAGGIO:** Dosaggio Zero.

**FORMATI:** bottiglia 750 ml.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**ASPETTO VISIVO:** spuma abbondante e cremosa, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e sinuoso.

**COLORE:** giallo paglierino intenso con sfumature di oro antico.

**PROFUMO:** ampio e profondo, caratterizzata da note di tarassaco e ginestra, melone giallo, e una chiusura con lievi note tostate e di croccante alle mandorle e pan brioche.

**SAPORE:** al palato, il vino è caratterizzato da spiccata acidità supportata da un'ottima struttura. Il finale sapido conferisce longevità e tensione al sorso.

**ACCOSTAMENTI:** è un Millesimato consigliabile a tutto pasto; può esaltare aperitivi raffinati e complessi, piatti marinari, risotti, secondi di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12 °C.

**DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:**

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri tracce

Acidità Totale 6.00 g/l - pH 3,15.

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2012