



PIETRALUCE

FRANCIACORTA D.O.C.G DOSAGGIO ZERO **MILLESIMATO 2020**

UVAGGIO: Chardonnay 100%

TIPO DI TERRENO:

Depositi fini, tendenzialmente profondi con scarsa presenza di scheletro.

ETÀ DELL'IMPIANTO: 20 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 DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO 2020 è il prodotto di maggior prestigio della gamma 'Pietraluce'. E' l'interpretazione più autentica del territorio della Franciacorta, capace di mantenere eleganza e bevibilità anche nella bollicina più complessa. Le uve di una sola annata, raccolte strettamente a mano, vengono pressate con tecnica soffice e solo le prime spremiture, di maggior struttura, vengono utilizzate per questo prodotto. Segue la fermentazione a temperatura controllata, 15°/16° gradi. Durante il periodo di affinamento in acciaio effettuiamo interventi di "bâtonnage" sino alla presa di spuma in bottiglia prevista per fine inverno. Il periodo di affinamento sui lieviti non è mai inferiore ai 36 mesi. L'assenza di dosaggio esalta il terroir di appartenenza e l'annata. Il Millesimato Pietraluce viene prodotto solamente nelle migliori annate.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino mediamente carico. Profumo franco, ampio, avvolgente con sensazioni più balsamiche che ricordano il timo ed il rosmarino. Eleganti note di panificazione. Al palato è fresco e minerale al primo approccio, grazie all'equilibrata acidità, per evolversi in sentori più complessi che ricordano la frutta secca. La bevuta, lunga e persistente, è chiusa da una nota mandorlata.

COME ABBINARLO

Come tutti i primi della classe è uno straordinario compagno anche non accompagnato. La sua spiccata personalità gli permette di accompagnare piatti di un certo impegno come anguilla ripiena, tartare di salmone, coda di rospo al gratin oppure una zuppa di pesce. Si esprime al meglio anche con formaggi stagionati e arrostiti.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

Si raccomanda di servirlo a 8 - 10 gradi.



Prodotto in Italia. Contiene solfiti.



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

Località Boschi 18 – 25046 Cazzago S. Martino (BS)

Tel. 030.7759997

info@pietralucefranciacorta.it

www.pietralucefranciacorta.it