

Franciacorta Brut Riserva 940 2009

La Riserva 940 è il nostro omaggio ai nostri genitori, Cesare e Paola, entrambi nati nel 1940

Denominazione: Franciacorta Brut Riserva

Vendemmia: 2009

Caratteristiche dell'annata: Annata molto regolare, con germogliamento leggermente anticipato. Stagione nel complesso calda, intervallata da alcune giornate di pioggia providenziale che hanno portato ad un accrescimento regolare dei grappoli, senza stress idrici e attacchi patogeni. Le bacche sono giunte a maturazione, sane, turgide, dalla buccia tenace e dalla polpa croccante: tutte caratteristiche ideali per un Franciacorta di qualità. I dati analitici dei mosti hanno rilevato un quadro molto positivo: livello in zuccheri medio-basso (media di 10,80 in alcool potenziale), acidità totali buone (9-10 g/l), ottimi pH (3,05-3,15).

Varietà delle uve: 100% Chardonnay

Provenienza delle uve: Vigneto Campagnole (Comune di Corte Franca. Superficie complessiva 1.06 HA. Terreno di tipo morenico profondo con presenza di argilla. Impianto a Guyot del 1979) e Vigneto Cavalli (Comune di Passirano. Superficie complessiva: 0.88 HA. Substrato sabbioso-limoso con ghiaie e ciottoli. Impianto a Cordone Speronato del 2002. Esposizione sud/sud-ovest).

Vinificazione: Selezione e cernita dei grappoli in campo. Pressatura soffice delle uve con selezione solo del mosto fiore ottenuto al di sotto dei 500 mbar di pressione. Fermentazione alcolica esclusivamente in acciaio con lieviti selezionati. Fermentazione malolattica parzialmente svolta. Stabilizzazione proteica e tartarica, filtrazione e assemblaggio.

Affinamento: 70 mesi sui lieviti

Sboccatura: Agosto 2016

Affinamento in bottiglia post sboccatura: 8 mesi

Alcool: 12,5 % vol.

Acidità totale in acido tartarico: 7.3 g/l

Zuccheri residui: 6.5 g/l

pH: 3.08