



'61 Nature

Franciacorta DOCG 2009

Berlucchi

Lo spumante '61 Nature di Berlucchi è un Franciacorta Docg che nasce nel 2009, la sue uve di Chardonnay e Pinot Nero provengono da quattro vigneti differenti tra Corte Franca e Provalgio d'Iseo, ovvero i vigneti di proprietà Arzelle, Rovere, San Carlo e Ragnoli, vigneti ora maturi per dare uve da Millesimato. Questo vino si erge a simbolo ed incarnazione più pura dell'espressione vitivinicola di questo territorio.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Franciacorta
Denominazione	DOCG
Annata	2009
Classificazione	Millesimato
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Lombardia
Localizzazione	Corte Franca
Vitigno	Chardonnay 80% ;pinot nero 20%
Specificazione	Brut Nature
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino intenso con lievi sfumature dorate
Gusto	Al palato, il vino è caratterizzato da acidità netta e ben presente, supportata da buona struttura e ottima persistenza che conferiscono dinamismo ed equilibrio gustativo
Profumo	Netta nota minerale che si amalgama a delicati sentori di agrumi, pesca bianca e crosta di pane
Abbinamenti	Antipasti di, secondi piatti di pesce, secondi piatti di carni bianche, formaggi a media stagionatura
Temperatura di servizio	8° - 10° C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Morenico profondo
Allevamento	A cordone speronato permanente
Densità impianto	10.000 ceppi/ettaro
Resa per ettaro	7.500 kg d'uva per ettaro, 3.600 bottiglie a ettaro
Epoca vendemmia	Seconda decade agosto 2009
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Spremitura soffice, fermentazione alcolica in tini d'acciaio
Maturazione	6 mesi a contatto con i lieviti in barrique di rovere
Affinamento	Affinamento sui lieviti per almeno 5 anni, seguito da

altri 6 mesi dopo la sboccatura