

FRANCIACORTA BRUT DI PINOT NERO

1980

docg vsqprd



UVE
VENDEMMIA
RESA MEDIA PER HA.
DATI ANALITICI DELL'UVA

Pinot Nero 100%
Dal 7 al 9 settembre 1980 con meticolosa selezione dei grappoli prima della spremitura
61 q.li, 37 hl.
Zuccheri: 19,50%
Acidità totale: 7,30‰
pH: 3,19

VINIFICAZIONE

Dopo la spremitura, effettuata con antico torchio in legno a base quadrata, il mosto effettuò la fermentazione alcolica e malolattica in piccole botti di rovere, in parte nuove. La maturazione avvenne sempre in piccole botti di rovere per un periodo di 4 mesi: questo procedimento conferì al prodotto finito una spiccata personalità, ulteriormente rafforzata da un prolungato affinamento in bottiglia, conservata in cantine interrata a temperatura costante

IMBOTTIGLIAMENTO
PERMANENZA SUI LIEVITI
SBOCCATURA
SCIROPPO DI DOSAGGIO

9 febbraio 1981 per un totale di 7.486 bottiglie (0,75 l.)
8 anni in posizione coricata; 9 anni e 7 mesi in punta prima della sboccatura
Ultima settimana del settembre 1998
7,5 ml. per bottiglia, è composto unicamente da vini bianchi maturati in piccole botti di rovere e da una minima quantità di zucchero

DATI ANALITICI ALLA SBOCCATURA

Alcool: 12,5% vol.
Acidità volatile: 0,29‰
Acidità totale: 5,80‰
pH: 3,05

Una vendemmia felice fu quella del 1980 per il Pinot Nero: maggio e giugno piovosi permisero una drastica riduzione delle rese per ettaro; fine agosto e settembre soleggiati consentirono la raccolta di uve sane e ben mature.

Tali fortunati esiti vendemmiali ci convinsero a sperimentare la creazione di questo vino, che oggi assaggiamo scoprendo il colore paglierino con evidente riflesso oro antico, molto luminoso. Notiamo la spuma copiosa e persistente, il perlage fine e continuo. Il profumo è intenso, evoluto, penetrante e molto variegato, con sentori che ricordano i piccoli frutti (ribes in particolare), gli agrumi e la frutta secca; una piacevole nota di lievito sottolinea questa varietà d'aromi. Il gusto è caratterizzato dall'imponente struttura; è un Franciacorta grintoso ma al contempo assai fine e elegante. Si ribadiscono le sensazioni di piccoli frutti e di agrumi; la persistenza aromatica è lunghissima.