

Franciacorta Dosaggio Zero

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti di proprietà si trovano a Erbusco, nel cuore della Franciacorta, su terreni di origine morenica a tendenza argillosa. Sono coltivati con il sistema di allevamento Guyot, su un territorio caratterizzato da un microclima temperato, ideale per la produzione di spumanti di alta qualità.

VINIFICAZIONE

La vendemmia è manuale, con selezione delle migliori uve al raggiungimento della piena maturazione fenolica. La vinificazione prevede una pressatura soffice a basse pressioni con frazionamento dei mosti, seguita da fermentazione in purezza con lieviti selezionati e controllo termico. La presa di spuma avviene tramite rifermentazione in bottiglia a basse temperature secondo il metodo esclusivo SoloUva, che utilizza solo gli zuccheri propri dell'uva.

AFFINAMENTO

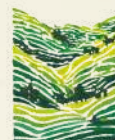
L'affinamento dura 45 mesi sui lieviti, a cui seguono 6 mesi di riposo dopo la sboccatura.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Alla vista si presenta di un giallo brillante con riflessi dorati, accompagnato da un perlage fine, cremoso e persistente. Al naso si apre con un bouquet raffinato di fiori bianchi ed erbe aromatiche, che evolve in delicati sentori di miele e crosta di pane. Al palato rivela una vivacità intensa con aromi di frutta a polpa bianca, come la pesca nettarina, e note agrumate di scorza d'arancia. L'ingresso è cremoso e lineare, sostenuto da una netta mineralità e da una fresca acidità, che insieme rendono ogni sorso dinamico e piacevole. Questo Dosaggio Zero rappresenta l'espressione pura e raffinata del terroir franciacortino, capace di raccontarne finezza e personalità senza compromessi.



RAINERI



Franciacorta