

FRANCIACORTA  
Guido Berlucchi  
**BERLUCCHI**



## **BERLUCCHI '61 BRUT**

### **Franciacorta**

**UVE:** Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%), provenienti dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

**EPOCA DI RACCOLTA:** dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

**RESA:** 9.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 55%, equivalente a 6.600 bottiglie per ettaro.

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

**MATURAZIONE:** preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

**DOSAGGIO:** Brut.

**FORMATI:** bottiglia 750 ml, demi 375 ml, magnum 1.5 l, Jeroboam 3 l, Mathusalem 6 l, Balthazar 12 l, Nabuchodonosor 15 l.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**ASPETTO VISIVO:** spuma soffice, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e continuo.

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdolini.

**PROFUMO:** fresco, ricco, elegante, discretamente persistente, con note di frutti a polpa bianca e sentori agrumati.

**SAPORE:** al gusto rivela notevole freschezza e gradevole acidità; è morbido ed equilibrato, con una piacevole sensazione agrumata nel finale.

**ACCOSTAMENTI:** è un vino consigliabile dall'aperitivo a tutto pasto e accompagna ottimamente alcuni piatti tipici della Franciacorta, dai casoncelli (ravioli ripieni) ai pesci di lago (persico e salmerino). Sa esaltare, senza mai sovrastarli, i sapori delle pietanze, che siano a base di riso e pasta piuttosto che carni bianche o formaggi freschi e di media stagionatura.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 °C.

### **DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:**

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri 7,0 g/l

Acidità Totale 7,0 g/l - pH 3,14.

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2009