



Ca' d'Or

Franciacorta D.O.C.G Noble Cuvée Special Edition

ELEGANZA DEL GUSTO **CA' D'OR**

Nasce dai nostri vigneti Grand Cru coltivati ad uva Chardonnay e Pinot Nero. Riposa, matura e si affina rifermentando in bottiglia, a contatto con i lieviti selezionati, nell'oscurità e nel silenzio della Cantina.

Il nostro Noble Cuvée esprime al naso profumi di crosta di pane e frutta secca, sfumature di nocciole e fichi secchi. Al palato, invece, un fresco e sapido sapore, con una leggera nota agrumata di pompelmo, si sposa con armonia ad un grande corpo. La bollicina è molto fine e di raffinata eleganza. Il finale è lungo e di perfetto equilibrio.

Scheda Tecnica Vino :

Tipologia vino: Franciacorta D.O.C.G. Noble Cuvée

Volume della bottiglia: 750 ml

Uve: 90% Chardonnay – 10% Pinot Nero

Origine: Vigneti posti sulle dolci colline di Adro (BS). Posizione particolarmente esposta e ventilata, suolo ciottoloso, moderatamente calcareo ed ottimamente drenante.

Sistemi d'allevamento: Cordone speronato

Densità d'impianto: 5000 ceppo/ettaro

Resa: 100 q/uva/ettaro

Resa di vino: 60% pari a 60 hl/ha

Età media delle viti: 20 anni

Periodo di vendemmia: Fine Agosto, inizio di Settembre. Le uve sono raccolte a mano, trasportate e lavorate lo stesso giorno

Vinificazione:

Pressatura soffice

Decantazione statica a freddo

Inoculo con lieviti selezionati



Fermentazione di 20 gg in acciaio inox AISI 316

Fermentazione malolattica svolta parzialmente

Primo affinamento: 7 mesi in vasche d'acciaio

Stabilizzazione: Statica a freddo

Alcohol : 12,5%

Note sensoriali delineate dall'enologo:

Alla vista: Brillante colore giallo dorato, con riflessi leggermente verdognoli

All'olfatto: Profumi di crosta di pane e frutta secca, sfumature di nocciole e fichi secchi

Al palato: Sapore fresco e sapido, con leggera nota agrumata di pompelmo. Grande corpo

Perlage: Bollicina molto fine e di raffinata eleganza

Finale: Lungo, forte e di perfetto equilibrio **Abbinamenti:** ottimo come aperitivo ed a tutto pasto

Temperatura di servizio: 6/8°C

