



ACQUISTATO IL .....

Franciacorta Brut DOCG

nv



## Profilo complesso e struttura elegante

Nasce nel cuore della Franciacorta, a Provaglio d'Iseo, questo Franciacorta DOCG Brut è uno spumante di grande eleganza e complessità. Figlio di una vinificazione in purezza di uve Chardonnay, questo nobile vitigno trova qui, sulle sponde del lago d'Iseo, un terroir d'eccezione. Le colline della Franciacorta, infatti, con i loro terreni morenici e il clima mite, offrono alle viti di Chardonnay le condizioni ideali per produrre uve di altissima qualità. L'esposizione a sud dei vigneti di Pavò, inoltre, garantisce una perfetta maturazione dei grappoli, donando al vino finito ricchezza aromatica e struttura. Portate in cantina entro poche ore dalla raccolta, le uve vengono immediatamente pressate e il mosto viene fatto fermentare in tini d'acciaio. Dopo l'assemblaggio, il vino base viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti e zuccheri per la delicata fase di presa di spuma a cui segue un lungo affinamento sui lieviti che si protrae per almeno 20 mesi. Appena versato, questo Brut rivela un colore giallo paglierino brillante, impreziosito da un perlage fine e persistente. Al naso, poi, si scopre un bouquet intenso e solare, con note di pesca gialla, mela, nespola e delicati sentori floreali di tarassaco. A queste si aggiungono sfumature più complesse di vaniglia, curcuma e mandorla tostata, che regalano al vino una profondità e una ricchezza uniche. In bocca la cremosità e l'avvolgenza si fondono con una freschezza vivace e una delicata sapidità, creando un equilibrio perfetto. La persistenza è lunga e piacevole, con piacevoli ritorni tostati e speziati. Eccellente come aperitivo, questo Franciacorta si sposa bene con crudi di mare, carpacci, sashimi e più in generale con piatti delicati a base di pesce.

Realtà giovane, ma già ben consolidata nel panorama vinicolo italiano, Pavò Franciacorta affonda le sue radici nella passione per il vino e per il territorio da cui nasce. Fondata nel 2010, l'azienda ha iniziato a commercializzare i suoi primi vini Franciacorta DOCG nel 2015, sotto la guida esperta dell'enologo Cesare Ferrari. Il nome Pavò richiama un incontro fortuito con un magnifico pavone all'interno dei vigneti. Simbologgia la bellezza e l'eleganza che caratterizzano i vini dell'azienda. L'immagine del pavone, con il suo piumaggio colorato e la sua maestosa presenza, diventa così il simbolo di una cantina che vuole distinguersi per l'eccellenza e la raffinatezza dei suoi prodotti. La cantina si trova a Provaglio d'Iseo, nel cuore della Franciacorta. Grazie alla sua posizione, a nord del lago, la cantina gode di un microclima favorevole, con temperature miti e una buona esposizione solare che garantisce la perfetta maturazione delle uve. Qui vengono coltivati Chardonnay e Pinot Nero, i vitigni tipici della Franciacorta, che costituiscono la base degli spumanti. L'azienda è guidata da Ettore Cristini, direttore della cantina e appassionato conoscitore del buon vino, che ha saputo coniugare tradizione e innovazione in un perfetto equilibrio.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Morenico
<b>Esposizione</b>	Sud Ovest
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	5000

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino spumante brut
<b>Provenienza</b>	Lombardia
<b>Uve</b>	Chardonnay 100%

**Gradazione** 12.5% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce, Menù di carne

**Vinificazione** le uve vengono immediatamente pressate e poste a fermentare in tini. L'assemblaggio dei vini si effettua dopo opportuni controlli analitici ed esami organolettici. L'imbottigliamento per la presa di spuma avviene sempre in primavera, poi le bottiglie soggiornano in cantina per almeno 20 mesi, indispensabili per un migliore affinamento.

**Sensazioni** Smagliante, paglierino vivace dalla continua effervescenza. Approccio olfattivo intenso e solare nel bouquet di pesca gialla, mela stark, nespola e sentori floreali di tarassaco, a cui si fondono nuance di vaniglia e curcuma, per chiudere con croccante alla mandorla. Si dimostra coerente al palato; cremoso e avvolgente al sorso, rimane equilibrato da una freschezza ben percettibile e da una delicata sapidità. La beva si allunga su appaganti ritorni tostati e speziati. Ravioli di branzino su crema al sesamo. floreali di rosa, crosta di pane e lievito. Grazie alla gradevole effervescenza ed un'ottima acidità, in bocca risulta particolarmente fresco e brioso, giustamente morbido, equilibrato e fragrante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.