



ACQUISTATO IL

Franciacorta Brut Nature DOCG

nv



Svinando

Freschezza e mineralità

Quello proposto qui è la versione più pura e sorprendente del Franciacorta DOCG. Stiamo parlando, infatti, di un Brut Nature, al quale non vengono aggiunti zuccheri per renderlo più morbido e piacevole. Ma procediamo con ordine. Nasce nel cuore della Franciacorta, a Provaglio d'Iseo. Questo Franciacorta DOCG Brut Nature è realizzato interamente con uve Chardonnay che affondano le proprie radici sulle belle colline plasmate dai ghiacciai nel corso dei millenni. Qui i terreni sono morenici e ricchi di minerali, ideali per la coltivazione della vite. L'esposizione a sud dei vigneti, inoltre, garantisce un'ottima maturazione dei grappoli che sono così in grado di apportare al vino freschezza e mineralità. Le uve, raccolte al giusto grado di maturazione, vengono pressate e il mosto ottenuto fermenta in tini d'acciaio. Quindi, dopo un attento assemblaggio, il vino base viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti e zuccheri per dare inizio alla presa di spuma. Segue un lungo affinamento sui lieviti per almeno 20 mesi, durante il quale il vino sviluppa le sue complesse note aromatiche e il suo fine perlage. Al termine di questa fase, il vino viene sboccato e ri-tappato senza alcun dosaggio, ovvero senza l'aggiunta di liqueur d'expédition. Il risultato? Alla vista, si presenta di un colore giallo dorato luminoso, impreziosito da un perlage persistente. Al naso, il bouquet è intenso e complesso, con note di fiori di sambuco, rosmarino e timo, a cui si aggiungono sfumature fruttate di uva spina, pesca nettarina e lime. Una delicata nuance di lievito aggiunge infine profondità al profilo aromatico. In bocca la freschezza è protagonista, affiancata da una buona sapidità che conferisce al vino grande mineralità. Questo Franciacorta DOCG Brut Nature è il vino da stappare in occasione di un aperitivo raffinato. Ottimo con pesci delicati e carni bianche.

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. Simboleggia 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 coltivate 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.

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.

Al naso le raffinate componenti floreali rimandano in primis a fiori di sambuco, seguiti da rosmarino e timo, ed alla frutta, ripartita fra uvaspina, pesca nettarina e lime rinfrescante. Sullo sfondo una delicata nuance di lievito. Al palato decisa la freschezza, affiancata da una buona sapidità. Lunga persistenza su eco agrumata per un finale lievemente balsamico. Granchio con pesto di olive taggiasche.

La Vigna

Terreno	Morenico
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	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

Intensamente luminoso, con tonalità giallo dorata, rinfrescato da limoni e lime. Al naso le raffinate componenti floreali rimandano in primis a fiori di sambuco, seguiti da rosmarino e timo, ed alla frutta, ripartita fra uvaspina, pesca nettarina e lime rinfrescante. Sullo sfondo una delicata nuance di lievito. Al palato decisa la freschezza, affiancata da una buona sapidità. Lunga persistenza su eco agrumata per un finale lievemente balsamico. Granchio con pesto di olive taggiasche.

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