

## Franciacorta Brut Riserva 940 2009

*La Riserva 940 è il risultato della lavorazione in purezza delle vecchie vigne situate attorno al corpo centrale dell'azienda. Un vigneto di Chardonnay di oltre quarant'anni che viene vinificato separatamente solo in annate eccezionali. L'affinamento sui lieviti per un periodo che va dai 6 ai 7 anni restituisce un Franciacorta che si disvela sorso dopo sorso mostrando tutta la complessità e la profondità che il tempo è in grado di conferire ai frutti di un vecchio vigneto.*

### Denominazione

Franciacorta Brut Riserva.

### Varietà delle uve

Chardonnay 100%.

### Vigneti di origine

1 vigneto a Chardonnay, dall'età di 45 anni, nel Comune di Corte Franca.

### L'annata 2009

Annata molto regolare, con germogliamento leggermente anticipato. Stagione nel complesso calda, intervallata da alcune giornate di pioggia provvidenziale che hanno portato ad un accrescimento regolare dei grappoli, senza stress idrici e attacchi patogeni. Le bacche sono giunte a maturazione, sane, turgide, con buccia tenace e polpa croccante: tutte caratteristiche ideali per un Franciacorta di qualità.

### Resa media per ettaro

5.000 kg di uva, equivalenti a 2.250 litri di vino (resa in vino: 45%).

### Vinificazione

Vino prodotto solo in annate qualitativamente eccezionali. Selezione e cernita dei grappoli del vecchio vigneto attorno al corpo centrale dell'azienda. Pressatura soffice delle uve con selezione solo del mosto fiore ottenuto al di sotto dei 500 mbar di pressione. Fermentazione alcolica esclusivamente in acciaio con lieviti selezionati. Fermentazione malolattica parzialmente svolta. Un lunghissimo affinamento a contatto con i lieviti, che si protrae per più di 6 anni, ne determina il profilo unico. Sboccatura in assenza di ossigeno volta a eliminare qualunque shock ossidativo. Stazionamento per un periodo di 12 mesi di stazionamento in cantina a temperatura controllata dopo la sboccatura.

### Tiraggio

Da aprile a giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

### Affinamento sui lieviti

Durata media 70 mesi.

### Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 3 grammi/litro.

### Dati analitici alla sboccatura

Alcool: 12,5% Vol; pH: 3,05; A. Totale: 7,1 g/l; A. Volatile: 0,28 g/l.

### Solfiti

Anid. Solforosa totale inferiore a 75 mg/l (limite legale: 185 mg/l).

