



SANTA LUCIA

FRANCIACORTA



FRANCIACORTA EXTRA BRUT RISERVA 2017 “BROLO DEI LONGHI”

UVE: 100% Chardonnay

VIGNETI: Le uve provengono dal brolo, vigneto circondato da muri dove si coltivavano i migliori prodotti, del seicentesco Palazzo Longhi nel cuore del borgo di Erbusco, 1,83 ettari di esaltante bellezza caratterizzati da un microclima particolarmente favorevole nel cuore della Franciacorta.

PIANTE/ha: 5000

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

RESA: 65 hl/ha

VENDEMMIA: A mano con selezione accurata delle uve e trasporto in piccolo cassette.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e lenta fermentazione in vasche di acciaio e pièce di rovere usate a temperatura controllata. Il vino base ottenuto è destinato a questa riserva solo nelle annate dove viene esaltata la sua estrema eleganza e raffinatezza. Affinamento sui lieviti in bottiglia per un periodo minimo di 60 mesi.

ALCOOL: 13% vol · **DOSAGGIO:** 3 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore dorato brillante e perlage delicato ed avvolgente. Aromi armoniosamente fruttati con note di nocciola ed agrumi. Al palato sapori decisi di miele e limone candito. Finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI: Perfetto con crostacei oltre a piatti speziati ed esotici.

