



**BERLUCCHI VINTAGE 2020**  
**Franciacorta Millesimato**

**UVE:** Chardonnay (80%) e Pinot Nero (20%), provenienti dai migliori vigneti di proprietà, molti dei quali ad alta densità d'impianto.

**EPOCA DI RACCOLTA:** terza decade di agosto e prima decade di settembre

**RESA:** 9.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 40%, equivalente a 4.800 bottiglie a ettaro.

**VINIFICAZIONE:** spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio e affinamento delle migliori parcelle in barrique di rovere, dove maturano per 6 mesi a contatto con i lieviti.

**MATURAZIONE:** preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con i vini dell'annata. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i lieviti per almeno 30 mesi, seguito da altri 3 mesi dopo la sboccatura.

**DOSAGGIO:** Brut.

**FORMATI:** bottiglia 750 ml,

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**ASPETTO VISIVO:** spuma soffice e abbondante, perlage sottile e persistente.

**COLORE:** giallo paglierino con tenui riflessi oro.

**PROFUMO:** bouquet intenso, persistente e complesso, con

note di agrume candito amalgamate a sentori di fiori di campo.

**SAPORE:** al palato si contraddistingue per gran equilibrio tra la

fragranza vena acidica e la rotondità donata dalla perfetta maturità dei vini base che compongono l'assemblaggio. Il prolungato

affinamento sui lieviti completa la profondità del sorso.

**ACCOSTAMENTI:** accompagna l'intero pasto, perché esalta il sapore di antipasti, primi piatti di pasta e riso, carni bianche e delicate, pesce e formaggi anche stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10 - 12 °C.

**DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:**

Alcool 12,5% Vol.- Zuccheri 4,80 g/l

Acidità Totale 7,50 g/l - pH 3,10.

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 1987