

**Zona di produzione:** Cazzago San Martino, frazione Calino, dai vigneti Sottobosco, Palazzo, Quattro Camini, Anfiteatro situati su una dolce collina disposta a Ovest, Sud-Ovest.

**Vitigni:** Chardonnay 60% e Pinot Nero 40% di materiale clonale selezionato in Borgogna. Guyot semplice e il cordone speronato con circa 6.000 ceppi per ettaro.

**Vendemmia:** a mano, in cassette con selezione manuale dei grappoli prima della spremitura, durante i mesi di agosto/settembre.

**Resa:** 35-40 hl di vino per ettaro.

**Vinificazione:** spremitura soffice delle uve intere e prima fermentazione in vasche d'acciaio inox termocondizionate alla temperatura di 15-16°C. Una percentuale tra il 40% e il 50%, fermenta in *barrique* di rovere francese di cui una parte nuove (30-40%) e le restanti di più passaggi.

**Cuvée:** ottenuta dall'unione dei vini base Chardonnay e Pinot Nero pochi giorni prima della presa di spuma.

**Presa di spuma:** avviene con il metodo Franciacorta nelle cantine interrate dell'azienda.

*In degustazione può capitare che l'ordine cronologico, ossia l'anzianità del millesimo, non rispetti l'ordine di degustazione. Per apprezzare al meglio le peculiarità di ogni annata, vi suggeriamo di osservare l'ordine di degustazione proposto nella tabella.*

	2000	2003	1998	2001	1997	1999
<b>Affinamento sui lieviti prima della sboccatura</b>	126 mesi / 10 anni e mezzo	90 mesi / 7 anni e mezzo	150 mesi / 12 anni e mezzo	114 mesi / 9 anni e mezzo	162 mesi / 13 anni e mezzo	138 mesi / 11 anni e mezzo
<b>Colore</b>	Paglierino carico.	Paglierino carico con leggerissima sfumatura verdognola.	Paglierino intenso con leggera sfumatura verdognola.	Giallo paglierino intenso.	Giallo paglierino di buona intensità.	Paglierino intenso con riflesso verdognolo.
<b>Perlage</b>	Fine e continuo. Schiuma persistente e compatta.	Fine e continuo, schiuma abbastanza compatta e persistente.	Fine e persistente. Schiuma fine e compatta.	Molto fine, continuo con spuma fine e compatta.	Molto fine e persistente. Schiuma compatta e fine.	Molto fine e persistente. Schiuma fine e compatta.
<b>Profumo</b>	Frutta matura candita: ananas, pesca, albicocca, mango. Fiorale: caprifoglio, ginestra, tiglio. Speziato: cannella, vaniglia con sfumature di biscotti alla nocciola. Mielato con sensazioni di caramella mou.	Fruttato maturo: percezione di ananas e albicocca. Fiorale: fiore bianco (acacia, biancospino e una punta di gelsomino), mielato con leggera tostatura di biscotto e crosta di pane.	Fruttato: ananas matura e mela cotogna. Frutta candita: agrumi (arancio), papaya, ananas. Fiorale: camomilla e erbe di montagna. Balsamico vegetale con leggeri sentori di eucalipto. Speziato: liquirizia, tabacco biondo ( <i>Virginia Bright</i> ), caramella mou al latte.	Fruttato maturo: ananas, mela golden. Frutta secca: nocciola, mandorla dolce e sentore di nocciolo di ciliegia. Fiori: acacia, tiglio. Note di miele e vaniglia e leggero sentore di pan brioche.	Frutta fresca (piccoli frutti) e candita (papaya e ananas). Frutta secca: mandorla, noce, pistacchio. Speziato da coriandolo e cannella. Croccantino alla nocciola, vaniglia e miele di acacia.	Fruttato immaturo: da ananas ad agrume (bergamotto e lime). Balsamico-vegetale: menta, basilico. Fiorale: magnolia grandiflora e fiori di limone, camomilla ed erba di montagna.
<b>Sapore</b>	Potente, caldo, vena acida corretta, lungo e persistente. Ritornano sensazioni di caramella, nocciola, mandorla tostata e miele. Retrogusto di marasca e mango.	Sapido con una giusta sensazione acida, ricco, lungo, strutturato e potente. Retrogusto di mandorla dolce, noce e ritorno di sentori mielati e fruttati.	Potente, di ottima struttura, elegante, lungo e persistente con un'acidità ben integrata e fresca. Retrogusto di notevole piacevolezza con note di frutta secca dolce e miele.	Morbido, elegante, evoluto con una buona freschezza acida, grande corposità, finezza e lunghezza. Retrogusto con sentori vanigliati e di biscotto leggermente mielato e tostato.	Grande struttura ed eleganza con una leggera vena tannica e acida che ben si armonizza con il corpo del vino. Retrogusto: latte, miele, burro d'arachidi e nocciola. Leggermente affumicato.	Elegante, armonico, fine con una vivacità acida in assonanza con le caratteristiche gustative del vino. Retrogusto fruttato-vegetale: nocciola, pistacchio, agrumi, arachide tostata.
<b>Abbinamento</b>	salumi di manzo / pasta al forno pasticcata con carne bianca / coniglio in bianco / carpaccio di manzo	brodetto di pesce / carni bianche / pasta con sugo rosso / salumi d'oca	pesce di lago delicato sia bianco che in cartoccio / pasta in generale (cucine tradizionali)	pasta bianca di pesce / pesce al forno / crostacei / sauté di vongole e cozze	peschi di lago e di fiume (luccio, storione, boccalone) / piccola cacciagione di piume	mortadella / pesci di lago grassi o arrostiti degli stessi (tinca, carpa) / ostriche