

Centoventi 2010 FRANCIACORTA EXTRA BRUT RISERVA



ANNATA: 2010.

UVE: Chardonnay 60% e Pinot Nero 40%.

ORIGINE: unione dei vigneti di proprietà Pozzo e Anfiteatro a Cazzago San Martino frazione Calino, disposti su una collina rivolta a Nord-NordOvest sulla fascia da scoscesa a media pendenza.

TERRENO: l'intera porzione di versante, e Vigna Pozzo in particolare, sono poste sul confluire delle diverse origini – glaciale, torrentizia, fluviale – e riassumono le diverse componenti geologiche, conservando permeabilità. Tali aspetti, interagenti con una singolare vena calcarea, contraddistinguono il sito e conferiscono struttura e caratterizzazione aromatica al vino, che con franchezza esprime le particolarità dei substrati.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot semplice.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 6.000-8.000 ceppi per ettaro.

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 28 anni.

RESA IN VIGNA: 95 quintali di uva per ettaro.

RESA IN MOSTO: 30%, pari a 28,5 ettolitri per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: seconda decade di agosto, con raccolta manuale dei grappoli in cassette.

VINIFICAZIONE: raffreddamento, spremitura soffice delle uve intere per estrarre solo il mosto fiore, prima fermentazione in vasche d'acciaio termo-condizionate a 13-14°C. Il 50% dello Chardonnay fermenta in *barrique* di rovere francese. Ogni parcella è vinificata separatamente per valorizzare l'unicità del suo profilo.

TIRAGGIO: nel maggio successivo alla vendemmia.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 120 mesi.

DOSAGGIO: 1 grammo/litro.

AFFINAMENTO POST SBOCCATURA: almeno 6 mesi.

DEGUSTAZIONE: colore giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli, *perlage* molto fine e persistente. Sorprendente per la freschezza che lo caratterizza, Centoventi è raffinato e complesso, ricco di frutta esotica, con sentori di mela e pesca gialle mature, di gelatina di arance e di miele di agrumi. Al palato presenta ottime consistenza e cremosità, ben bilanciate da una grande salinità e da un lungo finale.

ANNATE PRODOTTE: 1999-2001-2004-2007-2009.

