



## Sinfonia No.13

FRANCIACORTA BRUT 2008

### *Tredici,*

*come le vendemmie trascorse prima che rivedesse la luce,*

*come il giorno del compleanno di Paolo Radici,  
dell'indimenticata Mamma Luciana  
e dei piccoli Francesco e Sebastiano,*

*come la Sinfonia di Mozart interpretata da Arturo Benedetti Michelangeli nella sua abitazione,  
posta sul poggio che domina i nostri vigneti.*

*È proprio da questa orchestra di aromi, profumi e colori che nasce **Sinfonia No.13**,  
assemblaggio delle nostre migliori uve di Chardonnay e Pinot Nero lasciato riposare in cantina  
per 155 mesi e creato in soli **126 cofanetti** da 2 esemplari ciascuno.*

### **L'annata 2008**

Le uve del millesimo 2008 nascono da una primavera fresca e poco soleggiata, che ha determinato un germogliamento lento e regolare. Le precipitazioni, frequenti nelle prime fasi del ciclo vegetativo, hanno ridotto la percentuale di allegagione, smorzando la generosità produttiva che l'annata sembrava promettere. Nei mesi estivi, la maturazione delle uve ha goduto di condizioni climatiche eccellenti, con un regime idrico ottimale che ha assicurato grappoli pienamente maturi e concentrati.

### **Al naso**

Elegante e cangiante, il bouquet si presenta ricco di frutta tropicale, con note di ananas, mango, papaia e litchi. La frutta si sposa egregiamente con il tiglio e la camomilla e con un delicato rimando all'anice stellato. Il naso è poi stuzzicato da suggestioni terziarie che ricordano la nocciola tostata, la veneziana e il burro fuso.

### **Al palato**

Di ottima struttura e cremosità, il sorso stupisce per mineralità e freschezza. Il retrogusto avvolgente riconferma le sensazioni olfattive di frutta a polpa gialla e chiude con un finale voluminoso di rara persistenza, arricchito da sentori di gelato alla crema e dolci note boisé.

### **Consigli per l'uso**

Il nostro augurio è che possiate gustare sin da subito questo vino, che ha una maturazione prolungata sui lieviti, per assaporarne il frutto più ricco, l'uva nel suo momento migliore, oppure in seguito, apprezzandone la sorprendente longevità.

Connubio perfetto tra freschezza e maturità, Sinfonia No.13 dà il meglio di sé grazie ad abbinamenti culinari audaci. Per citarne alcuni, catalana di crostacei, culatello stagionato almeno 36 mesi e pesci al forno o frittura.