

FRANCIACORTA RISERVA DOCG VITTORIO MORETTI

Uvaggio	Chardonnay 60%, pinot nero 40%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Affinamento	57% pièces, 43% inox
Dosaggio	< 3 g/l
Acidità	7.4



750ml 1500ml

Una grande cuvée che abbia l'ambizione di esprimere la memoria della terra di Franciacorta e il suo perpetuo rinnovarsi. Un punto di raccordo tra memoria e visione, passato e futuro. Ovviamente, solo le migliori selezioni possono entrare a far parte di questo esclusivo assemblaggio: i migliori suoli e le migliori esposizioni, le migliori uve e i migliori frazionamenti di vendemmia. I frutti delle viti più vecchie vengono fermentati in piccoli fusti di rovere bianco, mentre il lungo élevage sui lieviti prevede l'uso del tappo di sughero. Il colore del vino è giallo carico e lucente, la spuma ricca e cremosa, il perlage di interminabile persistenza. Ampi e caleidoscopici i profumi, capaci di continue trasformazioni che spaziano dalla frutta gialla matura al miele millefiori, dalla pasticceria agli agrumi canditi, fino a incrociare cenni fumé e di alloro. Impressionante la coerenza del palato, denso e cremoso, generoso e ricco, lunghissimo nel sorso e negli aromi. In questo contesto, determinante è il ruolo dell'acidità che sostiene e trascina, regalando freschezza e futuro.

