



Selezione Grand Vintage
Franciacorta D.O.C.G.
Noble Cuvée

ELEGANZA DEL GUSTO CA' D'OR

Nasce dai nostri vigneti Grand Cru coltivati ad uva Chardonnay e Pinot Nero. Dopo i 7 mesi per la prima fermentazione in piccole vasche di acciaio, per 30 mesi circa, riposa, matura e si affina rifermentando in bottiglia, a contatto con i lieviti selezionati, nell'oscurità e nel silenzio della Cantina.

Un Brut Franciacorta dai profumi e sapori complessi, ma dotato di un perfetto equilibrio che lo rende la perfetta esperienza sensoriale per tutti. Un gusto deciso dovuto anche alla sua prolungata permanenza sui lieviti, solitamente più del doppio rispetto al disciplinare del Franciacorta, al fine di ottenere un prodotto originale, intrigante e con fragranze variegata.

La nostra Noble Cuvée ritrae l'eleganza del gusto Ca' d'Or. È di un brillante colore giallo dorato, con riflessi leggermente verdognoli. Viene lavorato in purezza ed esprime al naso profumi di crosta di pane e frutta fresca, sfumature di nocciole e fichi secchi. Al palato, invece, un fresco e sapido sapore, con una leggera nota agrumata di pompelmo, si sposa con armonia ad un grande corpo.

La bollicina è molto fine e di raffinata eleganza. Il finale è lungo e di perfetto equilibrio.

SCHEDA TECNICA BOTTIGLIA

Forma:

una forma tanto originale quanto utile nella fase del processo di affinamento in Cantina, infatti la maggior superficie di contatto tra il liquido ed i selezionati lieviti, aumenta la capacità degli stessi di cedere sostanze fondamentali per lo sviluppo del bouquet espressivo dei nostri Franciacorta e di conseguenza di migliorarne l'espressione gusto-olfattiva. La data 1501, marcata a rilievo su vetro, ci ricorda la lunga storia del marchio Ca' d'Or.

Vetro:

Vetro bianco di classe A per alimenti.

Decorazione:

Colori all'acqua impressi su vetro tramite una tecnica di stampa, che utilizza telai in acciaio per trasferire il colore direttamente sulla bottiglia. I colori utilizzati sono termofusibili e previa cottura a 600/620° rendono la serigrafia indelebile. Colori e processo di lavorazione soddisfano la normativa sugli alimenti, garantendo la non tossicità. La maschera è di colore bronzo metallizzato, che identifica, insieme al collarino di colore nero, la tipologia di vino contenuta.

Sughero:

Tappo neutro di altissima qualità, realizzato con l'utilizzo di microgranuli di sughero, ottenuti da materie prime selezionate, che mantiene inalterato il sapore del vino.



SCHEDA TECNICA VINO

Tipologia vino: Franciacorta D.O.C.G. Brut

Volume della bottiglia: 750 ml - 1500 ml

Uve: 90% Chardonnay - 10% Pinot Nero

Origine: Vigneti posti sulle dolci colline di Ardo (BS). Posizione particolarmente esposta e ventilata, suolo ciottoloso, moderatamente calcareo ed ottimamente drenante.

Sistemi d'allevamento: Cordone speronato

Densità d'impianto: 5000 ceppo/ettaro

Resa: 100 q/uva/ettaro

Resa di vino: 60% pari a 60 hl/ha

Età media delle viti: 20 anni

Periodo di vendemmia: Fine Agosto, inizio di Settembre.

Le uve sono raccolte a mano, trasportate e lavorate lo stesso giorno

Vinificazione:

Pressatura soffice

Decantazione statica a freddo

Inoculo con lieviti selezionati

Fermentazione di 20 gg in acciaio inox AIS 316

Fermentazione malolattica svolta parzialmente

Primo affinamento: 7 mesi in vasche d'acciaio

Stabilizzazione: Statica a freddo

Affinamento sui lieviti: Mediamente 30 mesi in bottiglia

Alcohol: 12,5% vol.

Note sensoriali delineate dall'enologo:

Alla vista: Brillante colore giallo dorato, con riflessi leggermente verdognoli

All'olfatto: Profumi di crosta di pane e frutta secca, sfumature di nocciole e fichi secchi

Al palato: Sapore fresco e sapido, con leggera nota agrumata di pompelmo.

Grande corpo

Perlage: Bollicina molto fine e di raffinata eleganza

Finale: Lungo, forte e di perfetto equilibrio

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo ed a tutto pasto

Temperatura di servizio: 6/8°C