



# FRANCIACORTA DOCG RISERVA PAS DOSE' 2015

## El Soc l'è Bù

### SCHEDA TECNICA

<b>UVAGGIO</b>	Chardonnay (80%); Pinot nero (20%)
<b>PROVENIENZA UVE</b>	Gussago e Cellatica (BS), margine est della Franciacorta
<b>TIPOLOGIA AREA</b>	Collinare, 250 – 300 s.l.m. - tutti i vigneti sono gradonati e rivolti a sud
<b>TIPOLOGIA TERRENO</b>	Calcareao – argilloso, roccioso
<b>SISTEMA DI IMPIANTO</b>	Guyot, cordone speronato
<b>VENDEMMIA</b>	Seconda metà di agosto, con meticolosa selezione dei grappoli in vigna prima della spremitura
<b>RESA MEDIA PER Ha</b>	50 ql/Ha; 46 hl/Ha
<b>VINIFICAZIONE</b>	Il mosto viene ottenuto per pressatura soffice delle uve e successivamente viene raccolto in vasche d'acciaio, dove avviene la prima fermentazione alcolica, controllata mediante basse temperature (15-16 °C) per esaltare i profumi e la finezza del vino. Il nostro Pas Dosé viene prodotto solo nelle annate particolarmente pregiate, attraverso la meticolosa miscelazione di vini conservati sia in vasche d'acciaio (80%) che in piccole botti di rovere (5%) per un massimo di 3 mesi.
<b>TIRAGGIO</b>	aprile/maggio dell'anno successivo alla vendemmia
<b>PERMANENZA SUI LIEVITI</b>	72 mesi
<b>ATMOSFERE IN BOTTIGLIA</b>	circa 6 atm
<b>PRODUZIONE</b>	3500 bottiglie (SOLO NELLE ANNATE ECCEZIONALI)
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	12.5% Vol.

Solo in annate particolarmente eccezionali nasce il fiore all'occhiello dell'azienda: il Pas Dosé Riserva.

Questo vino, infatti, non viene prodotto ad ogni vendemmia: l'enologo attende con pazienza l'annata meritevole, dotata di pregio e finezza tali da poter dar vita a questo Franciacorta importante. Un 5% del mosto selezionato viene fatto fermentare in barrique e ivi lasciato per un minimo di tre mesi, in bâtonnage sulle proprie fecce nobili; poi, dopo la presa di spuma, affronta un lungo affinamento, di 72 mesi. La mancata aggiunta dello zucchero nella liqueur d'expédition fa sì che nel bicchiere si ritrovi tutta la purezza e l'eleganza del vino base Franciacorta caratteristico della zona di Gussago.

Il carattere forte e deciso di questa riserva non scalfisce la sua grande eleganza, che si manifesta attraverso un perlage fine e delicato, un colore giallo dorato e un profumo spiccato di lieviti, crosta di pane e frutta matura. Ha un gusto molto persistente, che mantiene, però, una freschezza e mineralità incredibili.

