



LA SANTISSIMA

- **Gradazione:** 12,5% vol.

Uve: Pinot Nero (100%)

Vitigni: siti in Gussago, Franciacorta, area delimitata DOCG. Una particolare attenzione è rivolta alla valorizzazione del paesaggio, nel rispetto di territorio e dell'ambiente. Le uve provengono da vigneti collinari con suoli franco argillosi, allevati ad alta densità, con forme di allevamento a Guyot. Vinificazione e affinamento: le uve di Pinot Nero sono vendemmiate a mano e riposte in cassette da 18 kg, per preservare i grappoli perfettamente integri durante il trasporto alla cantina. Subito dopo il raccolto le uve, diraspate, sono caricate in una speciale pressa, dove viene effettuata la macerazione a contatto con le bucce, segue una spremitura soffice progressiva, allo scopo di estrarre la parte migliore del succo: il mosto fiore, dal colore delicato con leggere tonalità rosate.

Vinificazione e affinamento: la fermentazione alcolica si svolge in serbatoi in acciaio inox con costante controllo delle temperature di fermentazione. Nella primavera successiva alla vendemmia si effettua la messa in bottiglia (tirage). Segue un affinamento a contatto dei lieviti per 25 mesi, dopo la sboccatura (dégorgement) le bottiglie riposano in cantina per ulteriori 5 mesi. La presenza del Pinot Nero conferisce a questo Franciacorta un corpo e un vigore particolari.

Degustazione: Colore: rosa tenue con delicate sfumature dorate. Spuma soffice, persistente e dall'ottimo perlage. Profumo: evidenti note di piccola frutta rossa, come ribes, appena percettibili note floreali. Gusto: pieno ed avvolgente, buon equilibrio, ottimi sapidità e corpo.

