

CONTI DUCCO

Franciacorta Vintage 2016

BLANC DE BLANCS MAGNUM



CONTI DUCCO

Maxxo Secco di Franciacorta

Tipologia: Franciacorta D.o.c.g. Brut

Vitigni: 100% Chardonnay

Resa media per ettaro: 60 q.li

Età media dei Vigneti: 20 anni

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Tiraggio: 31 maggio 2017

Sboccatura: 30 ottobre 2024

Affinamento: Durata media 89 mesi

Dosaggio: 4 g/l

Acidità totale: 6 g/l

Vendemmia: La stagione 2016 è iniziata regolarmente, con il germogliamento ad aprile e una crescita rapida fino alla fioritura a fine maggio. La primavera è stata caratterizzata da frequenti piogge che hanno ridotto sensibilmente la resa, ma l'ottima escursione termica giornaliera di agosto ha favorito uve di ottime qualità. I vini ottenuti sono risultati aromatici, strutturati e ben equilibrati, ideali per un lungo affinamento.

Vinificazione: In vendemmia raccogliamo a mano ogni grappolo e, per preservarne il profilo aromatico, li lasciamo riposare per una notte intera in celle frigorifere prima di procedere alla soffice pressatura. Utilizziamo esclusivamente i mosti fiore ottenuti da prime spremiture. Il mosto fermenta in acciaio inox a temperatura controllata e una parte affina in barrique con lieviti selezionati. Lenta presa di spuma in bottiglia per garantire una fine complessità aromatica.

Numero bottiglie prodotte l'anno: Edizione limitata di sole 176 Magnum

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo dorato intenso

Perlage: Estremamente fine e persistente

Profumo: Elegante e complesso, con note di agrumi maturi, frutta secca, fiori bianchi e una raffinata mineralità. Il profumo è ampio e avvolgente, arricchito da sfumature di pan brioche, vaniglia e delicate note tostate che richiamano il caffè.

Sapore: Equilibrato e sorprendente, con una struttura decisa e una freschezza vibrante. La bollicina cremosa accompagna una lunga persistenza gustativa, arricchita da sentori di nocciola tostata e spezie dolci.

Temperatura di servizio: 6/8° C.

Abbinamenti: Perfetto per accompagnare l'intero pasto. Si esalta con risotti delicati, primi piatti di pesce e carni bianche. Sublime con ostriche, tartare di pesce e crudité di mare.



Un Franciacorta d'autore, affinato per oltre sette anni per offrire un'esperienza sensoriale unica.