

ENRICO GATTI



FRANCIACORTA



Franciacorta Riedizione 2014

Un omaggio al passato, un vino che vuole essere custode della memoria, la rappresentazione di un ricordo.

“Riedizione” appunto, perché testimone di un’annata, di ciò che è stato il Millesimo 2014. Il tempo gioca un ruolo fondamentale, il connubio tra la lunga attesa dell’affinamento e la sboccatura permette il contrasto armonico tra le diverse temporalità. Longevo, energetico, esplosivo.

Queste 498 bottiglie numerate mettono in mostra con eleganza la classe data da un sorso cremoso e coinvolgente ma diretto e sorprendente, portandoci in un viaggio fuori dal tempo.

Annata	2014
Uve	100% Chardonnay
Terreno	Morenico sottile e profondo
Sistema di allevamento	Sylvoz e guyot
Età media delle viti	35 anni
Vinificazione	Spremitura soffice delle uve intere. La prima fermentazione avviene in vasche d’acciaio termocoordinate. Parte del mosto fermenta in barrique di rovere francese.
Affinamento sui lieviti	100 mesi
Dosaggio	1 < g/l
Affinamento in bottiglia	Minimo 12 mesi
Alcol	12,5%



750 ml