



# CAVALLERI

Viticoltori in Franciacorta

## ***FRANCIACORTA DOCG COLLEZIONE GRANDI CRU 2009***

E pensare che non è stato amore a prima vista neppure per noi.

Più che comprensibile, dopo l'annata 2008, dentro la quale ci avevamo lasciato il cuore.

Ma ancor più spiegabile, in virtù del profilo aromatico (il biglietto da visita di un vino) insolito, diverso, perfino spiazzante. Innanzitutto più ampio e intenso del classico delicato approccio olfattivo Cavalleri: fiori di campo, fieno, menta, zenzero in rilievo su agrumi e lievito. Poi la bocca ineffabile, camaleontica: più larga che verticale, ma pura; vellicata da spuma sottile e con buon allungo salino in chiusura.

Sommessamente, ci sentiamo di ricondurre il succitato, inedito equilibrio organolettico, alla scelta di allargare la base della *cuvée* 2009, da tre a cinque appezzamenti, inserendo per la prima volta in assoluto un "nuovo" *cru* (impianto del 1975) della collina nord-orientale di Erbusco. Quali altre positive sorprese ci riserverà, evolvendo, questo Collezione?



- **Prima annata di produzione:** 1983
- **Numero di bottiglie:** 9.800 da 0,75 lt e 700 magnum
- **Vitigni:** Chardonnay
- **Periodo di vendemmia:** ultima settimana di agosto
- **Produzione media in vigna:** 60 q.li/ettaro
- **Resa di vinificazione:** 40% (40 lt di vino da ogni quintale di uva)
- **Cuvée:** Chardonnay (100%) della vendemmia 2009, fermentazione e affinamento in acciaio per l'80%, per il 15% in botti grandi di rovere e in barrique vecchie per il 5%
- **Tiraggio:** 11 maggio 2010
- **Affinamento sui lieviti:** 5 anni
- **Remuage:** Manuale di 4 settimane

### DATI ANALITICI

**Alcool:** 13,3% vol **Zuccheri:** 1 gr/lt

**Acidità totale:** 7,7 gr/lt **pH:** 3,15

**Solforosa libera:** 26 mg/lt **Solforosa totale:** 60 mg/l

**Estratto secco:** 21,9 gr/lt