

"L'ingegno ha molte forme ma sempre la stessa scintilla. Una pulsione che ti spinge a guardare oltre, a fare un passo in avanti e costruire – perché no – la tua idea del mondo".



## VITTORIO MORETTI 2016 FRANCIACORTA RISERVA DOCG

### L'UTOPIA SI FA VINO

Una cuvée che racconta la gioia di vivere, la creatività e lo spirito indomito di Vittorio Moretti. Una Riserva che tiene viva la memoria della terra di Franciacorta e del suo perpetuo rinnovarsi. Un punto di raccordo tra reminiscenza e visione, passato e futuro.

Questo prezioso assemblaggio nasce solo nelle annate di vendemmia eccezionali ed esclusivamente dalla prima spremitura delle migliori selezioni: i migliori suoli e le migliori esposizioni, le migliori uve e i migliori frazionamenti di vendemmia.

Selezioni di vendemmia uniche, elaborate come soltanto la mano dell'uomo sa fare. Vendemmia manuale, pigiatura soffice, fermentazione in piccole botti di rovere, lungo affinamento sui lieviti con tappo di sughero, remuage manuale e dégorgement à la volée, tappatura finale con graffa metallica. Il rito della vestizione per celebrare, in abiti eleganti, la propria identità.

Riserva Vittorio Moretti 2016, un compendio di conoscenze e di competenze che abbracciano il tempo e lo spazio e imprimono, allo stile di questo vino, un'armonia riconoscibile, vibrante, complessa e longeva.

#### ANNATE PRODOTTE

1984 1988 1991 1995 2001 2002 2004 2006 2008 2011 2013 2016



## DIARIO DI VENDEMMIA 2016

L'annata si presenta con un andamento stagionale insolito. Nei mesi di febbraio e marzo, le temperature superano di gran lunga le medie stagionali degli ultimi dieci anni.

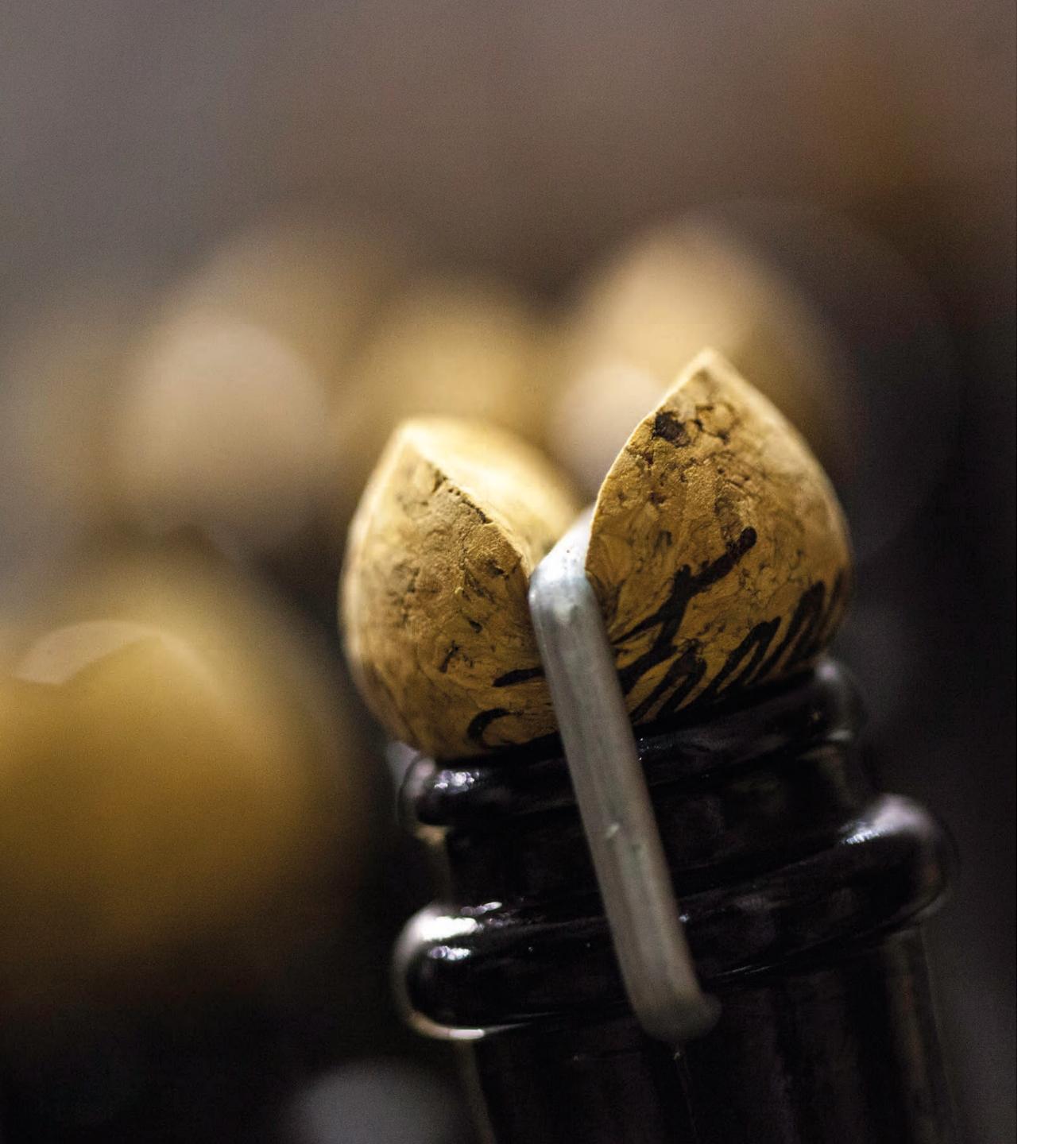
A partire dalla fine del mese di aprile, si verificano piogge frequenti e abbondanti. Un fenomeno che si protrae sino alla fine del mese di giugno con conseguente abbassamento delle temperature che rientrano così nei livelli di equilibrio della media stagionale. Una condizione climatica che si protrae per tutta l'estate.

Un'estate soleggiata, ma priva di picchi di calore. Nel mese di agosto le temperature si abbassano e le giornate si fanno particolarmente luminose e ventilate.

Il 23 agosto è il primo giorno di vendemmia. L'uva è perfettamente sana e tonica. Gli acini, turgidi e pienamente maturi, si dispongono nel grappolo in perfetta composizione. Al loro interno i vinaccioli sono croccanti, indizio di pieno sviluppo dell'acino e primo annuncio di un'espressione sensoriale inedita.

Una vendemmia di eccellente profilo.





## PROFILO SENSORIALE 2016

### COLORE

Giallo luminoso, brillante e cristallino.

### PERLAGE

Fine, elegante e persistente, con corona ben presente, completo ed elegantissimo.

### PROFUMO

Fragrante, ricco di sensazioni floreali di fiori bianchi di sambuco e di gelsomino, accompagnate da un'intrigante nota di pietra focaia e incenso. Erbe aromatiche tipiche della macchia mediterranea, elicriso e corbezzolo, lasciano spazio a espressioni di frutta tropicale e agrumi.

## SAPORE

Il sorso è caratterizzato da un ingresso ampio, teso ed energico. Un'esplosione di gusto che avvolge tutto il palato grazie alla per-fetta sofficità e finezza della bollicina. Al sorso emergono sensa-zioni sapide, minerali e agrumate. Dinamismo e lunghezza gu-stativa per una cuvée destinata a raccontare una storia che duri nel tempo. Un finale elegante e di grandissima pulizia.

# VITTORIO MORETTI 2016 FRANCIACORTA RISERVA DOCG

**Denominazione** Franciacorta Riserva DOCG

Cru principali Breda, Rocchetta, Pagulla, Favento, Casotte, Carlino

Vitigni 62% Chardonnay, 38% Pinot nero

Sistema d'allevamento Guyot

Densità d'impianto 5000 ceppi/ha

Resa 90 q.li/ha

Età media delle vigne Oltre i 30 anni

Inizio vendemmia 23 agosto 2016

Vendemmia Manuale in piccole cassette da 13kg

Affinamento sui lieviti 70 mesi con tappo di sughero

Vini affinati in pièce 56%

Tiraggio 5 e 6 luglio 2017

Remuage Manuale

**Dégorgement** À la volée

Tipologia Dosaggio zero

Formati disponibili: 750ml e 1500ml





