

VITTORIO MORETTI 2018 FRANCIACORTA RISERVA DOCG

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. Dalle migliori selezioni nasce questo prezioso assemblaggio: i migliori suoli e le migliori esposizioni, le migliori uve e i migliori frazionamenti di vendemmia.

DIARIO DI VENDEMMIA 2018

Quella che si definisce una buona vendemmia, sia dal punto di vista qualitativo sia quantitativo. Si è trattato di un grande risultato, una vera benedizione, nonostante le perdite dell'annata 2017, flagellata dall'incredibile gelata di fine aprile. Il timore che gli effetti di quell'eccezionale evento climatico potessero ripercuotersi sulla nuova annata, hanno costellato l'attesa della fioritura e della vendemmia.

Invece la reazione dei vigneti è stata sorprendente, la natura un'altra volta ci ha sorpreso. Il lavoro di squadra dei vigneron in campagna, la cura maniacale delle piante e una serie di potature ragionate hanno permesso di portare in cantina una materia di prima grande qualità. Il risultato è stato quindi una vendemmia ancora più rigogliosa di quanto ci si potesse aspettare.

I mesi di gennaio e di febbraio 2018 hanno registrato temperature al di sopra della media stagionale. Nella terza decade di febbraio e fino a inizio marzo una forte ondata di gelo ha comportato una forte diminuzione delle temperature. Le condizioni ambientali avverse nei mesi di febbraio-marzo hanno ritardato lo sviluppo vegetativo rispetto all'annata precedente.

Nel mese di aprile le temperature si sono sensibilmente alzate con assenza di piogge. I mesi di giugno e luglio sono stati in generale segnati da instabilità, alternando elevate temperature e rovesci temporaleschi. Ad agosto si è registrata la fase più calda dell'estate con temperature che hanno raggiunto i 35°C e successive precipitazioni.

ELABORAZIONE

VIGNA, LA NOSTRA VERITÀ

Denominazione Franciacorta Riserva DOCG

Vigne principali Breda, Rocchetta, Pagulle, Favento, Casotte, Carlino

Età media delle vigne 35 anni

Vitigni 60% Chardonnay, 40% Pinot nero

Selezioni Da 32 Vigneti, 33 Selezioni

Sistema di allevamento Guyot, Cordone speronato, Sylvoz, Archetto doppio, Archetto semplice

Densità di impianto 5000 ceppi/ha

Resa Chardonnay 100 q.li/ha, Pinot nero 90 q.li/ha

Periodo vendemmia Dal 22 agosto al 2 settembre 2018

Tipologia vendemmia Manuale

ENOLOGIA GENTILE

Pressatura Mosto fiore, 1° taglio

Elevage 46% in pieces, 26% CH, 20% PN

Creazione Assemblage 14 marzo 2019

Tiraggio Aprile 2019

Affinamento sui lieviti 72 mesi

Remuage Manuale

Dosaggio alla Sboccatura 1,0 g/l

Tipologia Extra Brut

ZUCCHERI RESIDUI 0,8 g/l, ZUCCHERI TOTALI 1,8 g/l, ALCOL 12,5%, ACIDITÀ TOTALE 6,6 g/l, pH 3,14, SOLFOROSA TOTALE 48 mg/l (limite legale 185 mg/l)

Annate Prodotte 1984 1988 1991 1995 2001 2002 2004 2006 2008 2011 2013 2016 2018

PROFILO SENSORIALE

Colore

Giallo luminoso e brillante.

Perlage

Finissimo e persistente, è avvolto da una bollicina cremosa e puntiforme.

Profumo

L'espressione aromatica giunge lenta, mostrando garbatamente potenza e finezza. Una delicata palette di profumi accompagna forme tattili tracciate sulla purezza dello stile Bellavista. Nuance di fiori di bergamotto, magnolia, note agrumate, anice stellato, preziosi profumi di crema e talco, esplodono al naso in una ricchezza espressiva che abbandona ogni rigidità, varcando lentamente il ritmo dinamico del piacere.

Sapore

È un susseguirsi di sfumature che si muovono con vigore tra naso e palato. Parla l'artigianalità, la maniacale attenzione per i dettagli, il terroir e l'annata che si traducono in una magia fatta di tensione e freschezza. Il ritmo dinamico dell'agrume, la delicata percezione della cera d'api, un pizzico di zenzero, la fragranza del frutto, si dipanano al palato in un susseguirsi di perfezione e armonia, in una profondità che pesa centralmente nel gusto.



750ml | 1500ml