



Franciacorta Brut Docg



Il Pavò Brut docg, ottenuto da uve provenienti dai vigneti di cui dispone l'azienda, è il prodotto classico di questa zona di produzione. Si tratta di un Blanc de Blancs 100% Chardonnay, nasce dal desiderio di valorizzare tutti i migliori e vocati appezzamenti di Pavò Franciacorta come quelli di Provaglio d'Iseo: vigneti che danno caratteristiche diverse e che portano ad uno spumante unico per completezza aromatica, eleganza e personalità.

“Smagliante, paglierino vivace dalla continua effervescenza. Approccio olfattivo intenso e solare nel bouquet di pesca gialla, mela stark, nespola e sentori floreali di tarassaco, a cui si fondono nuance di vaniglia e curcuma, per chiudere con croccante alla mandorla. Si dimostra coerente al palato; cremoso e avvolgente al sorso, rimane equilibrato da una freschezza ben percettibile e da una delicata sapidità; la beva si allunga su appaganti ritorni tostati e speziati. Ravioli di branzino su crema al sesamo.” (cit. Guida AIS “Vitae”).

Uvaggio: Chardonnay (100%), provenienti da zone collinari.

Metodo Franciacorta (rifermentazione in bottiglia). Secondo l'annata, minimo 20 mesi sui lieviti

Lavorazione: le uve vengono immediatamente pressate e poste a fermentare in tini. L'assemblaggio dei vini si effettua dopo opportuni controlli analitici ed esami organolettici.

L'imbottigliamento per la presa di spuma avviene sempre in primavera, poi le bottiglie soggiornano in cantina per almeno 20 mesi, indispensabili per un migliore affinamento.

Temperatura di servizio: 8/9 °C

Tipologia del terreno: In parte depositi morenici di età antica, ricchi di scheletro e molto profondi, coperti da depositi eolici fini; in parte di origine morenica recente frammista a deposizione fluvioglaciale.

Sistema di allevamento: Guyot

Numero ceppi per ettaro: 5.000 - 6.250