



Franciacorta Extra Dry Docg



Il Pavò Extra Dry docg, ottenuto da uve provenienti dai vigneti di cui dispone l'azienda, è un Franciacorta atipico per questa zona di produzione. Si tratta di un assemblaggio di uve Chardonnay (95%) e Pinot Nero (5%), 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.

“Brillante paglierino dai riflessi dorati, solcato da un perlage fine e brioso. Accanto alle tonalità di mela renetta e pesca bianca, spiccato agrume candito, miele di acacia e noccioline caramellate. In bocca entra con una decisa freschezza agrumata, per sfociare poi in una sapidità diffusa, evidenziata anche dalla cremosità carbonica, in piena corrispondenza con il profilo fruttato. Muffin salti al gorgonzola.” (cit. Guida AIS “Vitae”).

Uvaggio: Chardonnay (95%) Pinot Nero (5%), provenienti da zone collinari.

Metodo Franciacorta (rifermentazione in bottiglia). Secondo l'annata, minimo 24 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 24 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