



# FRANCIACORTA RISERVA

DOCG FRANCIACORTA

wine_info	blend	100% Pinot Noir				
	winemaking	grapes hand picked, hand sorted				
	barrel ageing	9 months in stainless steel tanks, 6 months in used french oak barriques				
	ageing on lees mths	100				
	shelf-life	5-10 years				
technical_details	bottle size	75 cl				
	serving temp.	8-10° C				
	alcohol % vol.	12.5	Data may vary depending on the vintage.	vineyard_info	vine training system	guyot
	dry extract g/l	22			average age of vines	~12
	total acidity g/l	7-8			average altitude m	270
total sugar g/l	<3	vine density per Ha			5000	
must-to-fruit ratio %	50	grape yield kg/Ha			8500	
production btl/s	3000	soil	clayish, silty			

IT

Il Franciacorta Riserva nasce da una selezione di uve Pinot Nero e risponde a importanti criteri qualitativi: per questo è prodotto in piccole quantità e unicamente nelle migliori vendemmie, con una vinificazione meticolosa ed un affinamento sui lieviti di oltre cento mesi. Degorgiato senza aggiunta di liqueur, è un prodotto dedicato agli estimatori più attenti, in grado di apprezzarne il gusto purissimo e la complessità inimitabile. La sua immagine, caratterizzata da un'etichetta creata con tre carte differenti e tre tonalità di nero che lavorano una sull'altra e sono unificate dall'oro bronzato, a caldo e colato del logo Plozza, è pensata per coloro che amano la ricercatezza in ogni sua forma.

In un calice dal luccichio sferzante e dal perlage fitto e sottile non mancano una piacevole fragranza e una cremosità avvolgente, con una profondità di aromi intrigante in cui si colgono il gusto delle foglie di tè e accenti di mandorla, miele e gelsomino. Al palato il vino si conferma fresco, croccante, verticale.

Gli abbinamenti variano in funzione dell'annata: dai secondi di pesce alle carni bianche panate, magari arricchite di funghi, zucchine e burrate, dai risotti al tartufo ai crostacei.

DE

Der Franciacorta Riserva entsteht aus einer Auswahl von Pinot Noir-Trauben und erfüllt wichtige Qualitätskriterien: deswegen wird er in kleinen Mengen und nur in den besten Jahrgängen produziert, durch eine sorgfältige Vinifikation und eine Verfeinerung auf der Hefe von mehr als hundert Monaten. Degorgiert ohne Zusatz von Liqueur, er ist ein Produkt für bewusste Feinschmecker, die in der Lage sind, seinen reinen Geschmack und die unverwechselbare Komplexität zu schätzen. Sein Image, charakterisiert durch ein Label aus drei verschiedenen Papiermaterialien mit drei Schwarzabstufungen, die im Schichtverfahren verarbeitet und durch bronzefarbenes, aufgeschmolzenes Gold verbunden werden, wird diejenigen ansprechen, die Raffinesse in jeder Form lieben.

In einem Glas charakterisiert durch ein lebhaftes Glänzen und eine lebendige und feine Perlage mangelt es nicht an angenehmen Düften und an der samtigen Weichheit, angereichert von einer faszinierenden Aromentiefe, in der der Geschmack von Teeblättern und Mandel-, Honig- und Jasminnoten wahrgenommen werden. Am Gaumen erweist sich der Wein als frisch, knusprig, vertikal.

Speiseempfehlungen unterscheiden sich je nach Jahrgang: von Fischhauptgängen zu paniertem weissem Fleisch, vielleicht begleitet mit Pilzen, Zucchini und Burrata, vom Trüffelrisotto zu Krustentieren.

EN

The Franciacorta Riserva is created from a selection of Pinot Noir grapes and its production is held to the highest quality standards: it is made in limited quantities and only in top vintages after a meticulous vinification and an ageing on the lees of more than one hundred months. Disgorged with no added liqueur, it is a product dedicated to the most demanding wine estimators, who are able to appreciate its pure taste and the unique complexity. With an image characterized by a label created from three different kind of paper with three shades of black combining on each other, united by the bronzed-gold hot foiled stamping of the Plozza logo, it will appeal to those who savour refinement in all its forms.

In a glass characterized by a vivid shimmering and a thin, dense perlage there is no shortage of pleasant fragrance and voluptuous creaminess, with an intriguing depth of aromas in which are perceptible the taste of tea leaves and notes of almonds, honey and jasmine. To the palate the wine proves itself to be fresh, crunchy, vertical.

Food pairing may vary depending on the vintages: from fish main courses to white meat in breadcrumbs, maybe enriched with mushrooms, zucchini and burrata, from truffle risotto to shellfish dishes.