



ACQUISTATO IL

"Animapura" Franciacorta DOCG Pas Dosé 2018

2018

Purezza minerale, bollicine senza compromessi



Svinando

Il Franciacorta DOCG Pas Dosé "Animapura" di Castello di Gussago rappresenta l'essenza pura del terroir franciacortino. Alla vista, cattura immediatamente per il suo colore brillante e luminoso, con un perlage fine che si sviluppa lentamente, segno di un vino dalle lunghe meditazioni. Al naso, l'impatto iniziale è fresco e floreale, ma con il tempo evolve in una complessità che rivela la sua anima minerale. È un profumo cristallino, che riflette la purezza dell'assenza di dosaggio e il rispetto per le uve. In bocca, il Pas Dosé Animapura è un'esplosione di sapidità minerale, vivace e intensa. La trama gustativa è raffinata, quasi essenziale, esaltata dalla freschezza vibrante che persiste nel palato, regalando una ricchezza che cresce sorso dopo sorso. Ogni dettaglio di questo vino è giocato sull'equilibrio tra potenza e finezza, tra vivacità e struttura, ideale per chi cerca un Franciacorta nella sua forma più autentica. Perfetto per accompagnare piatti di pesce crudo o ostriche, questo Franciacorta si rivela anche un partner eccellente per pietanze più complesse e saporite, mettendo in risalto la sua anima versatile e sofisticata.

Il Castello di Gussago è uno di quei luoghi in cui ogni elemento concorre a creare un'armonia perfetta. Situato sul Monte della Santissima, nel comune di Gussago, questo antico insediamento romano e longobardo è immerso nel suggestivo territorio della Franciacorta. Dalla sommità del colle Barbisone, troneggia un complesso monumentale che, con i suoi merli, pinnacoli e torrette, offre uno spettacolo affascinante a chiunque si diriga da Brescia verso il lago d'Iseo. In questo scenario unico, l'azienda vitivinicola del Castello di Gussago ha trovato il suo habitat ideale. Il cuore pulsante della cantina è rappresentato dai suoi 20 ettari di vigneti, che si distinguono per la varietà dei terreni e delle esposizioni. Quattro di questi ettari sono situati in quota, terrazzati e circondati dall'antico convento, con suoli franco argillo-calcarei ideali per la viticoltura. Gli altri 16 ettari, distribuiti nel comune di Gussago, si trovano per lo più in zone elevate, caratterizzate da terreni morenici sciolti con una buona componente di scheletro. Sei ettari sono destinati alla produzione di uve Cabernet e Merlot, utilizzate per la vinificazione del Curtefranca rosso. I restanti 14 sono riservati alla coltivazione di Chardonnay e Pinot Nero, impiegati principalmente per la produzione di base spumante e per il Curtefranca bianco.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante dosaggio zero
Provenienza	Franciacorta
Uve	90% Chardonnay, 10% Pinot Nero
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce, Fine Pasto

Vinificazione

Le uve sono vendemmiate a mano e riposte in cassette da 18 kg, per preservare i grappoli perfettamente integri durante il trasporto alla cantina. Subito dopo il raccolto le uve sono caricate in una speciale pressa che esegue una spremitura soffice progressiva, allo scopo di estrarre la parte migliore del succo: il mosto fiore. La prima fermentazione alcolica si svolge in serbatoi in acciaio inox con costante controllo delle temperature di fermentazione. Nella primavera successiva alla vendemmia si effettua la messa in bottiglia (tirage) e l'affinamento a contatto dei lieviti per un minimo di 30 mesi a temperature controllate e al riparo da fonti di luce. La peculiarità della conformazione della bottiglia conferisce uno scambio più ampio tra lieviti e vino. Con la sboccatura (dégorgement) viene introdotta la liqueur d'expédition: per questo particolare prodotto priva di zuccheri. Successivamente le bottiglie riposano in cantina per ulteriori 5 mesi.

Sensazioni

Colore: brillante e luminoso, con perlage minuto. Profumo: Si denota inizialmente una componente fresca e floreale, successivamente più complessa e minerale con il passare degli anni. Molto cristallino. Gusto: giocato sulla sapidità minerale e raffinata, vivo e ricco.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.