



SEMPITERRE Brut

Denominazione: Franciacorta DOCG.
Varietà delle uve: 90% Chardonnay e 10% Pinot Nero.
Periodo di vendemmia: prima decade di settembre.
Resa dell'uva in vino: 50%.
Periodo di elevazione sui lieviti: minimo 24 mesi.
Dosaggio zuccherino alla sboccatura: 6 g/l.
Grado alcolico: 12,5%.

Name: Franciacorta DOCG.
Grape variety: 90% Chardonnay and 10% Pinot Nero.
Harvest period: first ten days of September.
Grape yield in wine: 50%.
Elevation period on the lees: minimum 24 months.
Sugar dosage on disgorgement: 6 g/l.
Alcohol by vol: 12.5%.

È un eterno e prezioso patto con la terra quello che lega I Barisè ai terreni di famiglia, coltivati da generazioni; il risultato di questo sodalizio è un vino dal profumo agrumato, che avvolge come un soffio di brezza marina. Tenue paglierino, al naso si esprime con grande pulizia, profumi di mela, mandorla fresca, limone sfusato di Amalfi, menta; al palato continua il percorso rinfrescante, si notano il lime e l'ottima scia salina. Vino dal corpo medio e dalla buona persistenza, la bevibilità è estrema. Adatto a ogni occasione e a ogni compagnia, accompagna con fierezza gli aperitivi più svariati, ma anche preparazioni più impegnative, in particolare i pesci d'acqua dolce.

Agricoltura

- ◆ Tipologia del terreno:
 - ◆ Morenico sottile: da poco profondi a sottili, substrato sabbioso-limoso con ghiaie e ciottoli, scheletro da frequente ad abbondante, tessitura franco sabbiosa, reazione alcalina, drenaggio rapido.
 - ◆ Colluvi distali: profondi, scheletro da assente a scarso, tessitura franca in superficie, franco argillosa in profondità, reazione da neutra a sub-alcalina, drenaggio mediocre.
 - ◆ Depositi fini: profondi, scheletro scarso, tessitura franco limosa, reazione sub-alcalina, drenaggio mediocre.
- ◆ Sistema di allevamento: Guyot.
- ◆ Numero ceppi per ettaro: 5.000.

Vinificazione

Le uve, selezionate minuziosamente durante la vendemmia, vengono pressate in maniera soffice per estrarre esclusivamente il cuore qualitativo del prodotto. La prima fermentazione avviene in cisterne di acciaio inox termocondizionate dove successivamente riposa la base spumante per almeno 8 mesi prima dell'assemblaggio. Nella creazione della Cuvée di questo prodotto, vengono inserite minime parti di tutte le prime selezioni, creando così un prodotto equilibrato e completo, a rispecchiare tutte le sfaccettature di un'azienda da secoli a contatto con la terra (da qui il nome *Sempiterre*).

La seconda fermentazione in bottiglia, secondo la tradizione del metodo Franciacorta, è lenta e tenuta sotto controllo giorno per giorno. Ogni bottiglia rimane in media 24 mesi in affinamento sui lieviti per poi finire con un dégorgement non troppo invasivo, con una liqueur di 6 g/l di zucchero.

It is an eternal and precious pact with the earth that links I Barisè to the family's lands, cultivated for generations; the result of this bond is a wine with a citrus aroma, which envelops like a sea breeze.

Pale straw-yellow, on the nose it expresses great cleanness, the aromas of apple, fresh almonds, Amalfi lemon, mint; the refreshing path continues on the palate, lime is noted as well as an the excellent salty wake. A medium-bodied wine with good persistence and extremely drinkable.

Suitable for any occasion and any company, it proudly accompanies the most varied aperitifs but also more demanding preparations, especially freshwater fish.

Agriculture

- ◆ Type of land:
 - ◆ Thin morainic: with little depth to thin, sandy-silty substratum with gravel and pebbles, rock fragments from frequent to abundant, sandy loam texture, alkaline reaction, quick drainage.
 - ◆ Distal colluvia: deep, absent to scarce rock fragments, surface loam texture, clay loam at depth, reaction from neutral to sub-alkaline, medium drainage.
 - ◆ Fine deposits: deep, few rock fragments, silty loam texture, sub-alkaline reaction, mediocre drainage.
- ◆ Cultivation system: Guyot.
- ◆ Number of plants per hectare: 5.000.

Vinification

The grapes, painstakingly selected during the harvest, are softly pressed to extract only the qualitative heart of the product. The first fermentation takes place in thermoconditioned stainless steel tanks where the sparkling wine base rests for at least 8 months before assembly. In creating the Cuvée of this product, minimum parts of all the first selections are included, thereby creating a balanced and complete product, reflecting all the facets of a company in contact with the land for centuries (hence the name Sempiterre).

The second fermentation in the bottle, according to the tradition of the Franciacorta method, is slow and kept under control day by day. Every bottle undergoes, on average, 24 months of ageing on the lees before ending with a not too invasive dégorgement with a liqueur of 6 g/l of sugar.



IBARISÈ
IN VIGNA DAL 1898