



**FRANCESCO
BATTISTA**
Riserva

Denominazione:
Franciacorta DOCG.

Varietà delle uve:
65% Chardonnay, 35% Pinot Nero

Periodo di vendemmia:
prima decade di settembre

Resa dell'uva in vino:
45%.

Periodo di elevazione sui lieviti:
90 mesi

Dosaggio zuccherino alla sboccatura:
da 0 a 2 gr/L

Grado alcolico:
13%.

IL GIANO BIFRONTE

Giano, nella religione romana è il Dio degli inizi ed è raffigurato con due volti (il cosiddetto Bifronte), poiché può guardare il futuro e il passato in coerenza con la prima Riserva aziendale che ricorda, nel nome, il suo passato ma guarda con coraggio al prossimo futuro.

IL PALATO PORTENTOSO

Ottima veste paglierino intenso e luminoso, con effervescenza minuta e di grande persistenza, ascesa lenta e costante; il profumo si appropria con moderazione, non è esplosivo, guadagna con l'attesa, rivelando i caratteri caldi e asciutti delle grandi annate; si percepiscono la pesca gialla, il fieno, il latte di mandorla, piccoli accenni balsamici che richiamano il finocchietto selvatico; al palato dominano le note profonde e saline; è strutturato ma al tempo slanciato, quasi affilato per le prorompenti acidità e salinità; è vino di lunghissima persistenza, che lascia ricordo di liquirizia e pan pepato.

Agricoltura

- ◆ Tipologia del terreno
Colluvi distali: profondi, scheletro da assente a scarso, tessitura franca in superficie, franco argilloso in profondità, reazione da neutra a sub-alcaina, drenaggio mediocre.
- ◆ Sistema di allevamento: Guyot
- ◆ Numero di ceppi per ettaro: 5.000

Vinificazione

Solo le uve migliori vengono selezionate manualmente per creare questo Franciacorta, massima espressione della qualità, passione ed esperienza sulla vinificazione della famiglia Bariselli.

La prima fermentazione avviene in cisterne in acciaio inox termocondizionate dove, successivamente, riposa la base Franciacorta per almeno 8 mesi prima dell'assemblaggio.

La vendemmia, nella prima decade di settembre, permette di raccogliere un uva fresca con un grado alcolico leggermente maggiore rispetto agli altri prodotti, utile a sorreggere la piena struttura ed importanza di questo prodotto. La seconda fermentazione in bottiglia secondo la tradizione del metodo, è lenta e tenuta sotto controllo giorno per giorno.

Ogni bottiglia rimane in media 90 mesi in elevazione sui lieviti per poi finire con un dégorgement neutro e puro con una liqueur a dosaggio zero di zucchero e con l'utilizzo dello stesso vino, il quale permette la massima espressione della qualità dell'uva e della passione per il lavoro svolto.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

Vino estremamente versatile a tavola, se ne possono sfruttare gli elementi freschi e vivaci per compensare cibi tendenzialmente dolci, come crudité di nobili crostacei, oppure sfruttarne la struttura e la forza per accompagnare alcune preparazioni di carni dolciastre e aromatiche, come petto d'anatra o addirittura cibi dove siano presenti speziature evidenti.