



OPPOSÉ Cuvée Millesimata

Denominazione: Franciacorta DOCG Millesimato.

Varietà delle uve: 100% Pinot Nero.

Periodo di vendemmia: prima decade di settembre.

Resa dell'uva in vino: 45%.

Periodo di elevazione sui lieviti: minimo 70 mesi.

Dosaggio zuccherino alla sboccatura: 3 g/l.

Grado alcolico: 13%.

Name: Franciacorta DOCG Millesimato.

Grape variety: 100% Pinot Nero.

Harvest period: first ten days of September.

Grape yield in wine: 45%.

Elevation period on the lees: minimum 70 months.

Sugar dosage on disgorgement: 3 g/l.

Alcohol by vol: 13%.

Solo le uve Pinot Nero dell'apezzamento di Monterotondo vengono selezionate manualmente per creare questo Franciacorta, massima espressione della qualità, passione ed esperienza sulla vinificazione della famiglia Bariselli.

Colore giallo intenso brillante, bollicina fine e persistente. Al naso si percepiscono note agrumate fresche insieme a note balsamiche tipiche del vitigno. Una struttura piena, complessa e sapida, un'acidità che non è spigolosa ma nobile, combinate con una spiccata persistenza, danno una sensazione in bocca di fresca masticabilità.

Agricoltura

- ◆ Tipologia del terreno:
 - ◆ Morenico Sottile, substrato sabbioso-limoso, ghiaie e ciottoli, tessitura franca in superficie, drenaggio rapido.
- ◆ Sistema di allevamento: Guyot.
- ◆ Numero ceppi per ettaro: 5.000.
- ◆ Cru: un unico appezzamento nella frazione di Monterotondo, un vigneto di 1,5 Ha con esposizione ad est.

Vinificazione

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 al resto dei nostri vini, 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 minimo 70 mesi in elevazione sui lieviti per poi finire con un dégorgeamento puro con una liqueur a dosaggio extra-brut, arrivando quindi a 3 gr/L di zucchero ed utilizzando lo stesso vino, il quale permette la massima espressione della qualità dell'uva e della passione per il lavoro svolto.

Only the best grapes of pinot noir from our premium vineyard in Monterotondo are employed in the making of this Franciacorta: Opposé, the ultimate expression of the quality and passion as it pertains to the Bariselli family's experience in winemaking. The color is yellow, bright and intense, powered by refined and persistent bubbles. Fresh citrus fruit notes can be perceived on the nose alongside the balsamic flavor typical of this variety. A full, complex and savory structure, the noble and far from edgy acidity, combined with this wine's incredible persistence, are all contributing factors to deliver a fresh, full-bodied and chewy mouthfeel.

Agricoltura

- ◆ Type of land:
 - ◆ Thin moraine, loamy and sandy substratum, gravelly and pebbled, topsoil surface and rapid drainage.
- ◆ Cultivation system: Guyot.
- ◆ Number of plants per hectare: 5.000.
- ◆ Cru: a premium parcel near Monterotondo, one 1,5 Ha sized vineyard facing east.

Vinification

The first fermentation takes place within temperature-controlled stainless-steel tanks in which our Franciacorta base wine stands for the following eight months, until the blending of our cuvees in May. In this instance the harvest takes places during the first ten days of September, allowing us to pick fresher grapes with slightly higher alcoholic content compared to our other wines, which is pivotal to support the full structure and stature of this one. As mandated by traditional method's standards the second fermentation is slow, taking its time to reach excellence whilst being kept under scrutiny every single day. Each bottle goes through a minimum of 70 months aging on the lees to then being completed by pure disgorgement with the addition of a liqueur whose contents includes 3 grams per liter of sugar and a supplementary dose of this very same wine. As it stands this wine is an extra-brut, which guarantees the maximum expression of both the quality of our grapes and the passion infused within our work.



IBARISÈL
IN VIGNA DAL 1898