



MURATORI

FRANCIACORTA



MURATORI SETTICLAVIO 2023

DENOMINAZIONE: I.G.T. Sebino

VARIETÀ UVE: Chardonnay 100%

VIGNETI DI ORIGINE: 1 vigna a Chardonnay, dell'età media di 24 anni, ubicata nel comune di Adro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: In parte spalliera potata a cordone speronato e in parte guyot

EPOCA DELLA VENDEMMIA: Prima decade di settembre

IMBOTTIGLIAMENTO: Agosto 2024

TIPOLOGIA DEL TERRENO: UV4 Morenico Profondo

DENSITÀ CEPPI: 5.000 / ha

BOTTIGLIE NUMERATE: 2.065

FORMATO: 0,75 Lt

L'ANNATA 2023: L'inverno ha avuto un andamento regolare, durante la primavera si sono succedute piogge insistenti e temperature più basse della media. La **conduzione attenta** e soprattutto tempestiva ha consentito di portare le sole **uve selezionate** e scelte pianta per pianta, ad una maturazione ideale e soprattutto in buono stato sanitario.

LA VINIFICAZIONE: Le uve sono state raccolte a mano in cassette di piccola dimensione e subito trasferite nella cella frigorifera della cantina, per consentire alle stesse di arrivare a una temperatura ideale prima della pigiatura. Il solo mosto fiore ha iniziato la **fermentazione in acciaio** alla temperatura di 14 C°, per poi essere **trasferito in barriques** di rovere francese dove è stato affinato per **9 mesi**.

IL VINO: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è franco, **diretto** con all'inizio note di pesca bianca, poi sensazioni agrumate che si legano a quelle dolci e vanigliate del legno.

Dal punto di vista gustativo è **fresco** ma al tempo stesso con una **struttura di peso**.

Vino **salato** sostenuto da **buona acidità**.