

**FRANCIACORTA DOCG**  
**BRUT**

L'affinamento sui lieviti lungo 28 mesi ne caratterizza la profondità olfattiva, elevando la qualità del suo profilo sensoriale

VARIETÀ DELLE UVE	GRADAZIONE	ZUCCHERI RESIDUI	ACIDITÀ TOTALE	PH
100% chardonnay	12% vol.	4,8 g/l	6,5 g/l	2,95

**CARATTERISTICHE DEL VIGNETO**

**TERRENO**

Terreno di natura morenica originatosi grazie ai depositi trasportati dai ghiacciai. Terreno a medio impasto con una presenza equilibrata di sabbia e limo.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot e cordone speronato

**FORMA DI ALLEVAMENTO**

A spalliera

**RESA Q/HA**

90-100 q/ha

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE**

Paglierino con riflessi dorati

**PROFUMO**

Fresco, deciso e speziato, ricco in fragranza di lieviti

**GUSTO**

Ben equilibrato e strutturato, con buona sapidità e freschezza

**PERLAGE**

Spuma abbondante, perlage fine e persistente

**MODALITÀ DI UTILIZZO**

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Si serve fresco, alla temperatura di 8-9 °C

**ABBINAMENTI**

Crudi, tartare di scampi, gamberi e tonno, tartufo bianco e spaghetti ai ricci

**CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE**

**VENDEMMIA**

Raccolta delle uve da metà del mese di agosto, e alle prime ore dell'alba. La prima selezione delle uve avviene in campo, dove vengono raccolti solo i grappoli migliori in cassette da 18 kg al massimo, per evitare che il peso dell'uva rompa gli acini.

La seconda selezione delle uve avviene in cantina, seguita da una pressatura pneumatica soffice.

**FERMENTAZIONE**

La fermentazione si svolge a basse temperature esaltando al meglio le caratteristiche delle uve.

**AFFINAMENTO**

L'affinamento prima del tiraggio si svolge in botti d'acciaio per circa 7 mesi, in cui vengono rimessi in sospensione i lieviti per donare ai vini complessità gustativa ed aromatica. In primavera avviene il tiraggio.

**MATURAZIONE**

Affina per almeno 28 mesi sui lieviti in locali climatizzati, durante i quali vengono ripetuti manualmente dei bâtonnage che andranno a caratterizzare il profilo gustativo e olfattivo del Franciacorta.

**FORMATI**



Conservazione della bottiglia: orizzontale

