

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.	6,0 g/l	6,5 g/l	3,00

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

Prodotto in Italia
Contiene **Solfiti**

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

