

FRANCIACORTA

BRUT MILLESIMATO

È un vino che viene realizzato solo nelle vendemmie di migliore qualità, composto da un'unica annata e caratterizzato da un lungo affinamento sui lieviti che ne salta il profilo aromatico, olfattivo e gustativo.

VARIETÀ DELLE UVE:

Chardonnay e pinot nero (le percentuali variano a seconda dell'annata)

PROVENIENZA UVE:

Vigneti di proprietà situati nel comune di Erbusco. Pinot nero in zona collinare

ETÀ MEDIA DELLE VITI:

Pinot nero di 18 anni e chardonnay di 25 anni

STRUTTURA DEL TERRENO:

Morenico glaciale argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Pinot nero a guyot e chardonnay a cordone speronato

EPOCA DI VENDEMMIA:

Metà agosto con raccolta manuale dell'uva in cassette da 18/20 kg

PRODUZIONE ANNUALE

5.000 BOTTIGLIE DA L 0,75

GRADAZIONE ALCOLICA

13°

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

Le bottiglie restano 40 mesi a contatto con i lieviti, raggiungendo la massima complessità aromatica, e successivamente vengono sottoposte all'operazione di remuage meccanico e sboccate. La messa in commercio avviene dopo almeno 9 mesi dalla sboccatura

COLORE:

Giallo di media intensità, con riflessi tendenti al verde

PROFUMO:

Delicato di frutta matura, pera e pesca, di silice e miele d'agrumi

SAPORE:

Ottima acidità e struttura, sapido, minerale e persistente sul finale

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Crostacei in genere, pesce cucinato con salse saporite

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.000 PIANTE/ETTARO

RESA PER ETTARO

90 QUINTALI DI UVA PER ETTARO

