

Franciacorta Brut “Valentino Maiolini”

Il Franciacorta dedicato alle migliori annate, nasce per celebrare il fondatore Valentino Maiolini, che negli anni '70 iniziò l'avventura del vino, portata avanti dai figli e dai nipoti. Totalmente fuori dagli schemi, questo Franciacorta si è formato nell'eccellenza più assoluta, che ne fa un vino veramente superbo.

Vinificazione

Le uve fermentano in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di circa 18°C.

Imbottigliamento

In primavera si realizzano la cuvée e l'imbottigliamento per la presa di spuma. Il vino di base utilizzato è di **una sola annata** ma proveniente da vigneti diversi.

Affinamento

Il vino viene poi fatto maturare con i propri lieviti per un periodo di **9 /10 anni**.

This wine, produced only in the best vintages, was created to celebrate the founder, Valentino Mailolini, who in the 1970s started his adventure in the world of wine, followed by his children and grandchildren. Completely different to any other wine that we make, this Franciacorta reaches the heights of excellence. It is a superb wine.

Vinification

The grapes are fermented in steel vessels at a controlled temperature of around 18°C.

Bottling

*In spring, the cuvée is ready and the wine is bottled, to become sparkling. The base wine used is **single-vintage** but comes from different vineyards.*

Ageing

*The wine is then left to age with its own yeasts for **9/10 years**.*

