

## Franciacorta Brut Grano Salis

*Esprimersi attraverso un vino significa trasmettere la propria essenza, la propria unicità, il proprio punto di vista ad ogni grappolo e assicurarsi che giungano immutati in ogni bottiglia e da qui in ogni bicchiere. Un Franciacorta Brut impostato alla freschezza, con una vena acida equilibrata e gradevole. La pulizia olfattiva esalta la sapidità e la secchezza del gusto. Colore paglierino, spuma persistente e perlage fine. Elegante e delicato con note floreali e di frutta gialla. Scorrevole e pieno in bocca, con piacevole equilibrio sensoriale complessivo.*

### Denominazione

Franciacorta.

### Varietà delle uve

Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%.

### Vigneti di origine

5 vigne a Chardonnay, dall'età media di 26 anni, ubicate nei Comuni di Adro, Corte Franca, Passirano e Ome. 1 vigneto a Pinot Nero, dall'età di 25 anni, ubicato nel Comune di Cazzago S. Martino.

### Resa media per ettaro

9.000 kg di uva, equivalenti a 5.400 litri di vino (resa in vino: 60%).

### Vinificazione

Le uve, raccolte a mano e poste in piccole cassette, vengono raffreddate prima della pressatura. I mosti base fermentano separatamente in contenitori di acciaio. Trascorsi 8 mesi dalla vendemmia si procede alla creazione della cuvée. Sboccatura in assenza di ossigeno volta a eliminare qualunque shock ossidativo. Tappatura, gabbiettatura e confezionamento seguiti da un periodo di 6 mesi di stazionamento in cantina a temperatura controllata.

### Tiraggio

Da aprile a giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

### Affinamento sui lieviti

Durata media 20 mesi.

### Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 6,7 grammi/litro.

### Dati analitici alla sboccatura

Alcool: 12,5% Vol; pH: 3,14; A.Totale: 6,6 g/l; A.Volatile: 0,34 g/l.

### Solfiti

Anid. Solforosa totale inferiore a 90 mg/l (limite legale: 185 mg/l).

