

Franciacorta Extra Brut Sinequal

Mineralità, freschezza e sapidità. Sono queste le caratteristiche che rendono l'Extra Brut il Franciacorta più muscolare della nostra gamma. Colore giallo paglierino, spuma fine e bollicina croccante. Un attacco in bocca molto diretto che disvela prima la vena minerale di questo Franciacorta e successivamente la complessità derivante dal lungo affinamento sui lieviti.

Denominazione

Franciacorta Extra Brut.

Varietà delle uve

Chardonnay 100%.

Vigneti di origine

1 vigneto a Chardonnay, dall'età di 28 anni, ubicato nel Comune di Adro.

Resa media per ettaro

8.500 kg di uva, equivalenti a 4.930 litri di vino (resa in vino: 58%).

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 30 mesi.

Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 3,3 grammi/litro.

Dati analitici alla sboccatura

Alcool: 12,5% Vol; pH: 3,18; A. Totale: 6,8 g/l; A. Volatile: 0,33 g/l.

Solfiti

Anid. Solforosa totale inferiore a 85 mg/l (limite legale: 185 mg/l).

