



FRANCIACORTA RISERVA BRUT 2011 940

Varietà delle uve: Chardonnay 100%.

Vigneti di origine: 1 singolo vecchio vigneto a Chardonnay nel Comune di Corte Franca.

Resa media per ettaro: 5.000 kg di uva, equivalenti a 2.250 litri di mosto (resa in pressa: 45%).

Vinificazione: Vino prodotto solo in annate qualitativamente eccezionali. Selezione e cernita dei grappoli del vecchio vigneto attorno al corpo centrale dell'azienda. Pressatura soffice delle uve con selezione solo del mosto fiore ottenuto al di sotto dei 500 mbar di pressione. Fermentazione alcolica esclusivamente in acciaio con lieviti selezionati.

Tiraggio: Da aprile a giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

Affinamento sui lieviti: 90 mesi

Dosaggio alla sboccatura: Apporto in zuccheri pari a 5 grammi/litro.

Affinamento post sboccatura: 12 mesi.

Grape varieties: Chardonnay 100%.

Vineyards of provenance: 1 Chardonnay vineyard located in the municipality of Corte Franca.

Average yield per hectare: 5,000 kilograms of grapes, equivalent to 2,250 litres of must (must-to-fruit ratio 45%).

Vinification: Hand harvest with selection of the grapes. Soft pressing up to 500 mbars. Fermentation in stainless steel tanks. Alcoholic fermentation is in temperature-controlled steel tanks. Eight more months of ageing are necessary for the wine to clarify, mature and disclose the character of its vineyard of provenance.

Tirage: From April to June of the year after the harvest

Maturation sur lies: 90 months

Dosage at disgorgement: Equivalent to 5 grams of sugar per litre.

Post disgorgement maturation: 12 months.



Degustazione: Colore giallo dorato. Perlage fine ed estremamente persistente. Al naso profumi di frutta esotica, in particolare mango, seguiti da profumi di crosta di pane e nuances minerali. Gusto morbido, elegante e molto avvolgente. Chiude con un finale decisamente persistente. / Tasting: Golden yellow colour. Fine and persistent perlage. Fruity, with mango aromas on the nose, followed by crust of bread and mineral nuances. In the mouth full taste, with fruity notes corresponding to the nose and a refreshing acidity.



Temperatura di servizio: 5 - 8 °C / Service temperature: 5 - 8 °C