

## FRANCIACORTA BRUT



**Varietà delle uve:** Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%

**Vigneti di origine:** 5 vigne a Chardonnay ubicate nei Comuni di Adro, Corte Franca, Passirano e Ome. 1 vigneto a Pinot Nero ubicato nel Comune di Cazzago S. Martino.

**Resa media per ettaro:** 9.000 kg di uva, equivalenti a 5.400 litri di mosto (resa in pressa: 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 6 mesi dalla vendemmia si procede alla creazione della cuvée.

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

**Maturazione sui lieviti:** Da 20 a 26 mesi.

**Dosaggio alla sboccatura:** Apporto in zuccheri pari a 6 grammi/litro.

**Affinamento post sboccatura:** Minimo 4 mesi.

**Grape varieties:** Chardonnay 70%, Pinot Noir 30%

**Vineyards of provenance:** 5 Chardonnay vineyards located in the municipalities of Adro, Corte Franca, Passirano and Ome. 1 Pinot Noir vineyard located in the municipality of Cazzago San Martino.

**Average yield per hectare:** 9,000 kilograms of grapes, equivalent to 5,400 litres of must (must-to-fruit ratio 60%).

**Vinification:** The hand-picked grapes are coded by vineyard and chilled before whole-bunch pressing. 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:** From 20 to 26 months.

**Dosage at disgorgement:** Equivalent to 6 grams of sugar per litre.

**Post disgorgement maturation:** For at least 4 months.



**Degustazione:** Colore giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente. Al naso profumi di frutta bianca e agrumi. In bocca gusto pieno, con note fruttate corrispondenti al naso e una rinfrescante acidità. / **Tasting:** Brilliant straw yellow colour. Fine and persistent perlage. White fruits and citrus on the nose. In the mouth full taste, with fruity notes corresponding to the nose and a refreshing acidity.



**Temperatura di servizio:** 6 - 8 °C / **Service temperature:** 6 - 8 °C