



## FRANCIACORTA MILLESIMATO DOSAGGIO ZERO 2015

**Varietà delle uve:** Chardonnay 100%

**Vigneti di origine:** 2 vigne a Chardonnay ubicate nel Comune di Corte Franca.

**Resa media per ettaro:** 8.000 kg di uva, equivalenti a 3.600 litri di mosto (resa in pressa: 45%).

**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.

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

**Affinamento sui lieviti:** 48 mesi

**Dosaggio alla sboccatura:** Nessun dosaggio zuccherino

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

**Grape varieties:** Chardonnay 100%

**Vineyards of provenance:** 2 Chardonnay vineyards located in the municipality of Corte Franca.

**Average yield per hectare:** 8,000 kilograms of grapes, equivalent to 3,600 litres of must (must-to-fruit ratio 45%).

**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:** 48 months

**Dosage at disgorgement:** No added liqueur - "Dosage Zéro".

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



Degustazione: Colore giallo paglierino intenso. Perlage fine e persistente. Al naso profumi di agrumi, seguiti da accenni di mandorla e pietra focaia. Attacco in bocca vivo, deciso, nervoso, di bella intensità e nerbo, si allarga progressivamente in bocca con ottima progressione, con una bella bolla croccante, un'ottima sapidità e nerbo acido e persistenza lunga e piena. / Tasting: Intense straw yellow colour. Fine and persistent perlage. Nose aromas of citrus, followed by hints of almond and flint. In the mouth is decisive, nervous, of beautiful intensity and vigor, gradually widens in the mouth with excellent progression.



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