

FRANCIACORTA EXTRA BRUT

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Vigneti di origine: 1 vigneto a Chardonnay ubicato nel Comune di Adro.

Resa media per ettaro: 8.500 kg di uva, equivalenti a 4.930 litri di mosto (resa in pressa: 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 6 mesi dalla vendemmia si procede alla creazione della cuvée.

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

Maturazione sui lieviti: Durata media 24 mesi

Dosaggio alla sboccatura: Apporto in zuccheri pari a 3 grammi/litro

Affinamento post sboccatura: Minimo 4 mesi.



Grape varieties: Chardonnay 100%

Vineyards of provenance: 1 Chardonnay vineyard located in the town of Adro.

Average yield per hectare: 8,500 kilograms of grapes, equivalent to 4,930 litres of must (must-to-fruit ratio 58%).

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: For an average of 24 months

Dosage at disgorgement: Equivalent to 3 grams of sugar per litre

Post disgorgement maturation: For at least 4 months.



Degustazione: Colore giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente. Al naso note di crosta di pane e frutta secca tostata. In bocca è sferzante, con note corrispondenti al naso e una rinfrescante acidità. / **Tasting:** Brilliant straw yellow colour. Fine and persistent perlage. The nose is full of aromas of crust of bread and roasted nuts. In the mouth is extremely dry with notes corresponding to the nose and a refreshing acidity.



Temperatura di servizio: 7 - 9 °C / **Service temperature:** 7 - 9 °C