

FRANCIACORTA DOCG BRUT EMOZIONE



Classificazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

Zona di produzione: Franciacorta (Brescia), da vigneti di proprietà siti in Monticelli Brusati.

Uve: Chardonnay 85%, Pinot Nero 10%, Pinot Bianco 5%

Resa per ettaro: 80/95 Q.li/Ha

Densità di impianto: 4.000-5.000 piante/ha a cordone speronato.

Conduzione del vigneto: Inerbimento controllato totale. Concimazione organica naturale. Lotta biologica ai parassiti.

Caratteristiche del terreno: Suolo pedo-collinare, prevalentemente argilloso e marnoso con dotazione naturale di minerali e microelementi. Esposizione a Sud- Sud Est.

Vendemmia: Una vendemmia piuttosto anticipata permette di ottenere un prodotto di giusta gradazione e acidità, preservandone al massimo i profumi floreali e fruttati. Vendemmia manuale e in cassetta, con cernita delle uve sulla vite e in cantina.

Vinificazione: Pigiatura soffice dell'uva intera con presse pneumatiche. Sedimentazione naturale a freddo. La prima fermentazione alcolica si svolge in serbatoi in acciaio inox con costante controllo della temperatura a 18°. Affinamento in acciaio

sino alla messa in bottiglia (tirage) nella primavera successiva all'anno della vendemmia.

Maturazione: Rifermentazione e presa di spuma in bottiglia con lieviti selezionati e successivo affinamento sugli stessi per un minimo di 30 mesi nelle cantine interrato, ad una temperatura costante compresa tra 12° e 15° .

Periodo ottimale di beva: dopo 3-4 mesi dalla data di sboccatura.

Note di degustazione e abbinamenti: Colore giallo paglierino. Al naso sprigiona eleganti note floreali, di frutta fresca e crosta di pane. Accarezza il palato con fini e persistenti bollicine, che esaltano l'elegante struttura, terminando con un intrigante e persistente retrogusto. Ideale dall'aperitivo a tutto pasto.

Gradazione Alcolica: 13% Vol.

Temperatura di Servizio: 6° - 8° C.