

FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT EMOZIONE UNICA



Denominazione e nome: Franciacorta Docg Emozione Unica

Uve: 50% Chardonnay - 50% Pinot Nero

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

Densità d'impianto: 4000/5000 piante 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-Est

Vendemmia: resa del 20% sul totale della produzione le cui uve provengono esclusivamente da vigne vecchie e dai cru in collina. Si ottiene 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.

Mesovinificazione: le singole parcelle vengono vinificate separatamente.

Vinificazione: pressatura soffice dell'uva intera con presse pneumatiche. Sedimentazione naturale a freddo. La prima fermentazione alcolica, con lieviti autoctoni, 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. Permanenza più lunga sulle fecce fini con frequenti rimontaggi.

Maturazione: rifermentazione e presa di spuma in bottiglia con lieviti selezionati e successivo affinamento sugli stessi per 4 anni e mezzo nelle cantine interrate, ad una temperatura costante compresa tra 12° e 15°. In fase di tiraggio sono stati aggiunti più lieviti, arrivando ad una percentuale del 5%.

Residuo zuccherino: 3,0 gr./lt.

Note di degustazione: unica nel suo genere, il colore è di un giallo tenue con sfumature verdi.

Il naso è teso verso sentori freschi in cui si distinguono note vegetali aromatiche e agrumati tonici di grande intensità. Nel finale emergono aromi speziati freschi e cenni di frutta secca.

In bocca è verticale, la dorsale acida è robusta e tonica a garanzia di un'ottima tenuta di persistenza. La struttura è notevole e idonea ad una grande longevità.