

Franciacorta Extra Brut

LA NOSTRA UVA

Le uve provengono da vigneti localizzati in terreni di origine morenica recente, suoli poco profondi con ciotoli, particolarmente adatti a produrre acini freschi con buona acidità. I grappoli raccolti a mano nel pieno delle proprie caratteristiche organolettiche, hanno seguito lo stesso procedimento del Franciacorta Brut di base con selezione delle prime frazioni ottenute dalle spremiture. Il Franciacorta Extra Brut ha un colore giallo tenue con riflessi verdognoli ed un perlage fine. Al palato è secco, immediato, dalla vivace freschezza, con buona sapidità e mineralità. Al naso si colgono i tipici sentori dei fiori d'agrumi e della frutta fresca. Ideale come aperitivo a base di ostriche, gamberi crudi, tempura e Grana Padano



DENOMINAZIONE

Franciacorta DOCG

VARIETA' DELLE UVE

80% Chardonnay - 20% Pinot Nero

VIGNETO

Altitudine: 200 - 250 s.l.m.

Terreno: morenico recente

Allevamento: guyot

Densità d'impianto: 5.500 piante/Ha

Resa per ettaro: 90 q.li/Ha

VENDEMMIA

Rigorosamente manuale, l'uva viene riposta in cassette dal peso massimo di 17kg. Solitamente effettuata entro la seconda/terza decade di agosto, con la selezione delle uve sia in vigna che tramite cernita in cantina.

VINIFICAZIONE

L'uva viene pressata delicatamente con presse pneumatiche a polmone con spremitura soffice e separazione del mosto fiore. La prima fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox con controllo costante della temperatura. Per un 10% lo Chardonnay affina in legno, fino alla primavera successiva alla vendemmia, quando avviene il tiraggio o imbottigliamento per la seconda fermentazione in bottiglia con successivo affinamento sui lieviti.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

Almeno 22 mesi

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA

3.5 gr/l

DATI ANALITICI

Alcool: 12%

Ph: 3,15

Acidità totale: 6,1 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7 gradi

DISPONIBILE NEI FORMATI

Classica 0,75L