

# Franciacorta Extra Brut

## 我们的葡萄

这款葡萄酒的葡萄来自位于新冰川土壤的葡萄园，土壤浅层，含有鹅卵石，非常适合产生新鲜、酸度适中的葡萄。手工采摘的葡萄串在其感官特性的巅峰时期，经过与基础Franciacorta Brut相同的工艺处理，选择了从榨汁中获得的第一部分。Franciacorta Extra Brut呈淡黄色，带有绿色反光，气泡细腻。口感干燥，立即带来活泼的清新感，具有良好的咸味和矿物质。在香气上，可以感受到柑橘花和新鲜水果的典型香气。作为开胃菜，搭配生蚝、生虾、天妇罗和Grana Padano奶酪都非常理想。



以下是“DENOMINAZIONE:  
Franciacorta DOCG”的中文翻译

### 葡萄品种

80%霞多丽 (Chardonnay) - 20%黑皮诺 (Pinot Nero)

### 葡萄园

海拔: 200 - 250米

土壤: 沙质

粘土质栽培方式: Guyot

种植密度: 每公顷5500株

每公顷产量: 90公斤

### 葡萄收获

严格手工收获，葡萄被放入最大重量为17公斤的箱子中。通常在8月的第二/第三个十年内进行，通过葡萄园和酒窖的筛选来选择葡萄。

### 酿造

葡萄轻柔地用肺式压榨机压榨，进行轻柔榨汁和花榨汁的分离。第一次酒精发酵在不锈钢罐中进行，温度始终受到控制。10%的霞多丽葡萄在木桶中陈酿，直到下一年春天的收获季节，然后进行瓶中二次发酵，并在酵母上陈酿。

### 酵母陈酿

至少22个月

开瓶时的糖度

3,5克/升

分析数据

酒精度: 12%

pH值: 3,15

总酸度: 6.1克/升

服务温度

7摄氏度

规格

经典型0.75升