Franciacorta Millesimato Brut 2022

LA NOSTRA LUNA

Ottenuto da uve raccolte solo nelle annate e nei vigneti migliori. Composto da Chardonnay che dona eleganza e finezza e da Pinot Nero per struttura e longevità. Da questo connubio e da un'attenta spremitura soffice tramite Torchio Verticale Marmonier, nasce un prodotto dal caratterizzante colore oro, un vino dalle peculiarità inconfondibili. Ha spuma soffice con perlage continuo e fine. Dalle sensazioni olfattive altrettanto fini si aprono coinvolgenti aromi di frutta a polpa gialla, ma anche leggera tostatura. In bocca presenta una buona verve acida con pienezza e sapidità di gusto.
Millesimato Brut si abbina con tutti i piatti elaborati e succulenti.



DENOMINAZIONE
Franciacorta Millesimato DOCG

VARIETA' DELLE UVE
70% Chardonnay - 30% Pinot Nero

VIGNETO
Altitudine: 200 - 250 s.l.m.
Terreno: morenico recente
Allevamento: guyot
Densità d'impianto: 5.500 piante/Ha
Resa per ettaro: 85 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 e dal Torchio Verticale Marmonier 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 20% 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 40 mesi
DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA
6 gr/l
DATI ANALITICI
Alcool: 12%
Ph: 3,06
Acidità totale: 6,5 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 gradi

DISPONIBILE NEI FORMATI
Classica 0,75L