



FRANCIACORTA EXTRA BRUT

Denominazione: Franciacorta

Varietà delle uve: 100% Chardonnay

Provenienza uve: Vigneto di 35 anni all'interno della proprietà coltivato a Guyot

Resa media per ettaro: 70 q.li/ha

Raccolta dei grappoli: Manuale in cassette

Vinificazione: Pressatura soffice. Fermentazione in acciaio delle singole parcelle

Affinamento sui lieviti: 30 mesi

Affinamento in cantina dopo la sboccatura: 6 mesi

Alcool: 12,5 % Vol.

Acidità totale: 7,7 g/l

Zuccheri residui: 3 g/l

pH: 3,10

Il vigneto all'interno dell'azienda è la nostra memoria storica. Le piante hanno un'età che va dai 35 ai 40 anni e vengono scrupolosamente conservate per ricavarne ogni anno la parte della nostra produzione destinata al maggior invecchiamento sui lieviti.

Il Franciacorta Extra Brut Blanc de Blancs, frutto della vendemmia 2011, si fa notare per il suo carattere mordace e tagliente.

