

Franciacorta Brut

Un vino dalla personalità chiara, ben definita.
É avvolgente, secco e deciso

Vinificazione

Le uve, a perfetto grado di maturazione, in tempi brevissimi dalla raccolta, vengono pigiate in modo soffice e fatte fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di circa 18°C.

Imbottigliamento

In primavera viene realizzata la cuvée ed effettuato l'imbottigliamento per la presa di spuma. A seconda delle vendemmie il vino di base può essere di una sola annata oppure di annate diverse.

Affinamento

Il vino viene poi fatto maturare con i propri lieviti per alcuni anni.

A wine with a discernible character, yet somewhat enigmatic. It is enchanting, dry and decisive.

Vinification

The grapes, which are at the perfect stage of ripeness, are gently pressed very soon after picking and are fermented in steel vessels at a controlled temperature of around 18°C.

Bottling

In spring, the cuvée is ready and the wine is bottled, to become sparkling. Depending on the year, the base wine can be made up of several different vintages or a single vintage.

Ageing

The wine is then left to age with its own yeasts for some years.

90% Chardonnay 10% Pinot Noir

Sugar : 5.1 gr

Acidity : 5.75

30 months on the lees

