

## FRANCIACORTA EXTRA BRUT

- **Denominazione Di Origine Controllata e Garantita:**  
Franciacorta
- **Territorio** dei comuni della Franciacorta a sud del lago d'Iseo, Provincia di Brescia. Collinare e sassoso di origine morenica recente, ricco di sassi.
- **Uve** Chardonnay (90%) e Pinot Bianco (10%) in percentuali variabili da vendemmia a vendemmia.
- **Vinificazione** e precoce raccolta delle uve da metà agosto. Vendemmia manuale e trasporto in cantina in casse da 18 kg. Pressatura soffice delle uve con i grappoli interi e frazionamento del mosto a bassa temperatura. Utilizzo solo delle migliori cuvée.
- **Fermentazione** alcolica primaria a freddo in serbatoi inox fino alla primavera, presa di spuma in bottiglia secondo il metodo franciacorta. Affinamento minimo 18 mesi di maturazione sui lieviti in bottiglia secondo il disciplinare Franciacorta, nelle fredde cantine scavate nel terreno.

## CARATTERISTICHE

- **Primo** anno di produzione: 1995
- **Colore** giallo paglierino con riflessi verdi, spuma cremosa e perlage fine e persistente.
- **Profumo** invitante, caratteristico con aromi complessi di frutta fresca e note di agrumi.
- **Dosage** Extra Brut 3 gr/l indicativi, variabili a seconda delle cuvée
- **Sapore** secco, ha struttura e lunghezza, dove sapidità e freschezza prevalgono; con sentori di mandorle fresche e spezie aromatiche.
- **Abbinamenti gastronomici:** per le sue caratteristiche può essere servito in ogni momento della giornata. E' perfetto con i crostacei, caviale, pesce crudo, pesce e carni bianche, salumi e formaggi.
- Servire a temperatura di 4/6 ° C.
- 150 cl - 12,5% vol - Prodotto in Italia - Contiene solfiti

