



Extra Brut

FRANCIACORTA EXTRA BRUT DOCG

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Colore giallo dorato. Perlage fine e persistente. Aroma molto intenso di mandorla, vaniglia e frutta candita. Ottimo equilibrio tra delicatezza e persistenza.

VINIFICAZIONE

L'uva a grappolo intero viene pressata con una pressa pneumatica a pressioni molto delicate. Durante la vinificazione vengono separati i mosti in due frazioni: mosto fiore, che ha le caratteristiche qualitative migliori e che viene utilizzato per la produzione di Franciacorta e mosto di seconda spremitura che non viene destinato all'imbottigliamento. La fermentazione alcolica viene svolta in vasche di acciaio a temperatura controllata compresa tra 16 e 18 °C. Il vino base riposa in vasca fino alla primavera successiva alla vendemmia.

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

6.000 da litri 0,75

VARIETÀ

80% Chardonnay - 20% Pinot nero

ALTEZZA VIGNETI

250 m.s.l.m.

PERIODO VENDEMMIA

Metà agosto con raccolta manuale

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot impianto a 5.000 ceppi / ettaro

RESA ETTARO

90 / 95 quintali

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

84 mesi

DOSAGGIO

2 gr/l

PRIMA ANNATA PRODOTTA

1995



FERGHETTINA

FERGHETTINA
Franciacorta
Extra Brut