



FRANCIACORTA EXTRA BRUT

DENOMINAZIONE DEL VINO: Franciacorta D.O.C.G. Riserva Extra Brut "Riserva Del Giglio".

UVAGGI: Chardonnay 100%.

TIPOLOGIE DI TERRENO: morenico alluvionale con epoca di formazione media, profondo; la tessitura è franco-sabbiosa, il sasso morenico è frequente o molto frequente.

DATA DI VENDEMMIA: la metà del mese di agosto si caratterizza per la raccolta manuale dello Chardonnay atto a divenire Franciacorta.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice mediante pressa pneumatica a polmone. Solamente il mosto fiore verrà indirizzato al millesimo. L'impiego di bâtonnage serviranno per esaltare le caratteristiche dell'annata.

PRESA DI SPUMA: lo Chardonnay da millesimare fa' una sosta sui lieviti che dura minimo 60 mesi fino ad arrivare a 85 mesi, periodo in cui riteniamo che i lieviti esprimano il meglio di sé.

SBOCCATURA: raggiunti i sentori freschi e floreali, il Franciacorta verrà destinato alla sboccatura che presenterà il prodotto nella versione Extra Brut con un residuo zuccherino attorno ai 1,5-2,5 g/l. successivamente avverrà l'ultimo affinamento in cantina prima della vendita.

SIZES:



0,75 l

1,5 l

3 l

