

## FRANCIACORTA BRUT

È il vino di maggiore produzione, composto da uve di un'unica vendemmia che sottolinea ed esprime la filosofia dell'azienda.

**VARIETÀ DELLE UVE:**

100% chardonnay

**PROVENIENZA UVE:**

Vigneti di proprietà situati nel comune di Erbusco

**ETÀ MEDIA DELLE VITI:**

25 anni

**STRUTTURA DEL TERRENO:**

Morenico glaciale

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Cordone speronato

**EPOCA DI VENDEMMIA:**

Metà agosto con raccolta manuale dell'uva in cassette da 18/20 kg

**PRODUZIONE ANNUALE**

45.000 DA L 0,75 E 3.000, MAGNUM DA L 1,5

**GRADAZIONE ALCOLICA**

13°

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:**

Le bottiglie restano 30 mesi a contatto con i lieviti e successivamente vengono sottoposte all'operazione di remuage meccanico e sboccate. La messa in commercio avviene dopo almeno 5 mesi dalla sboccatura

**COLORE:**

Giallo paglierino con riflessi verdi

**PROFUMO:**

Delicato di frutta matura, frutta secca e miele

**SAPORE:**

Piacevolmente fresco e sapido, con buona salinità e morbidezza

**ACCIAMPAMENTI GASTRONOMICI:**

Ottimo come aperitivo, primi a base di pesce, preparazioni a base di pasta sfoglia

**DENSITÀ D'IMPIANTO**

5.000 PIANTE/ETTARO

**RESA PER ETTARO**

95 QUINTALI DI UVA PER ETTARO

