



FRANCIACORTA BRUT S.A.

VITIGNO: CHARDONNAY

DATI ANALITICI DA CERTIFICATO ANALISI

ALCOOL: 12.00% VOL.

ACIDITÀ TOTALE: 6.7 G/L

ESTRATTO: 22.50 G/L

PRESSIONE: 5.40 BAR

ZUCCHERI RESIDUI: 3.10 G/L

PRODOTTO UNICAMENTE CON UVE DI CHARDONNAY DOPO LA FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA VIENE AFFINATO SUI LIEVITI PER UN PERIODO NON INFERIORE AI 20 MESI ACQUISENDO AROMI, PROFUMI INTENSI ED UN PERLAGE FINE ED ELEGANTE NEL CONTEMPO.

LE UVE RACCOLTE A MANO, CON CERNITA DEI GRAPPOLI MIGLIORI PROVENGONO DA ANNATE DIVERSE (S. A. STA PER SENZA ANNATA) QUESTO PERMETTE DI OTTENERE DEI VINI BASE IN CUI IL GIUSTO EQUILIBRIO TRA ACIDITÀ E ZUCCHERI SONO ESALTATI DAL SAPIENTE ASSEMBLAGGIO FATTO PRIMA DEL TIRAGGIO.

VINO ARMONICO, SAPIDO CON BUONI SENTORI DI CROSTA DI PANE, DEVE ESSERE SERVITO AD UNA TEMPERATURA DI 7° C CON PRIMI PIATTI (RISOTTI, PASTA FRESCA) E SECONDI DI BUONA FATTURA.

FRANCIACORTA PRODOTTO SENZA L'UTILIZZO DI ZUCCHERI ESOGENI DA UVE FENOLICAMENTE MATURE. SI UTILIZZA MOSTO D'UVA AUTO-PRODOTTO IN RIFERMENTAZIONE E IN SBOCCATURA, NEL RISPETTO DELL'INTEGRITÀ DEL FRUTTO E DELLA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO.

