



**Franciacorta D.O.C.G.
Brut**

Franciacorta D.O.C.G. Brut

PROVENIENZA

Dai nostri vigneti siti in Paderno Franciacorta, Rodengo Saiano, Erbusco e Cologne.

VITIGNO E VINIFICAZIONE

Il Franciacorta D.O.C.G. Brut nasce da selezioni clonali di uve Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero. Vendemmia a mano in piccole casse, pressatura molto lenta e soffice dei grappoli interi. Fermentazione controllata a 17° - 19° con lieviti indigeni onde mantenere integro il sapore e i profumi della Franciacorta. Maturazione in vasche d'acciaio inox. Nei mesi di Marzo e Aprile viene effettuato il passaggio in bottiglia per la presa di spuma. Le bottiglie vengono accatastate in locali di affinamento a temperature controllate (12° - 14°) per almeno 25 mesi. Trascorso tale periodo il Franciacorta D.O.C.G. Brut assume le sue caratteristiche di profumo e sapore e con un finissimo perlage. Si passa poi alla fase finale di remuage degorgement e abbigliamento per la spedizione.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore particolarmente brillante, perlage fine e prolungato.
Profumi di frutti esotici e fiori di sambuco, cioccolato bianco e zenzero.
In bocca è fresco, pulito, rotondo.

ALCOOL 12,5% vol.
ACIDITÀ TOTALE 6 - 6,5%
ESTRATTO 18 - 20 gr./lt.



PRODUCTION ZONE

This wine is produced from our vineyards in the district of Paderno Franciacorta, Rodengo Saiano, Erbusco and Cologne.

VARIETAL AND VINIFICATION

The Franciacorta D.O.C.G. Brut is an assemblage of Chardonnay in clonal selection, Pinot bianco and Pinot nero. At harvest, the grapes are hand picked and placed into small boxes. The whole grapes then go through a very slow and soft pressing. Fermentation occurs under controlled temperature (17-19 degrees celsius) with indigenous yeast's in order to maintain the flavours and the aromas of the Franciacorta. After the fermentation the wine is placed in stainless steel tanks. During the months of March and April the wine is bottled and then process to induce the sparkling occurs. The bottles are the bulk stored in temperature controlled areas (12-14 degrees celsius) for at least 24 months. During this period of time, the Franciacorta D.O.C.G. Brut develops and assumes its characteristics of flavours and aromas together with the finest and smallest perlage. The wine is ready for the final stages "remuages degorgement, dosage and labelling".

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Very bright color, fine and long perlage.
Aromas of exotic fruits and elderflower, white chocolate and ginger.
At the mouth it is fresh, clean, round.

ALCOHOL CONTENT 12,5% vol.
TOTAL ACIDITY CONTENT 6 - 6,5%
EXTRACT 18 - 20 gr./lt.



HERKUNFT

Von unseren Weinbergen in Paderno Franciacorta, Rodengo Saiano, Erbusco und Cologne.

WEINREBE UND WEINBEREITUNG

Der Franciacorta D.O.C.G. Brut wird aus der Klonenauswahl von Chardonnay-, Pinot bianco-, und Pinot nero-Trauben gewonnen. Ernte von Hand in kleine Kisten, sehr langsames und weiches Preßverfahren der ganzen Trauben. Kontrollierte Gärung bei 17°-19° mit einheimischen Hefen zur vollständigen Aufrechterhaltung des Geschmacks und des Buketts der Franciacorta. Reifung in rostfreien Stahlwannen. In den Monaten März und April erfolgt die Flaschenabfüllung zur Schaumbildung. Die Flaschen werden mindestens 25 Monate in Lageräumen mit kontrollierter Temperatur (12°-14°) aufgeschichtet. Nach diesem Zeitraum hat der Franciacorta D.O.C.G. Brut sein typisches Bukett und seinen charakteristischen Geschmack mit feinstem Perlage erlangt. Der Wein ist nun für die Endphasen bereit: Remouage, Degorgement, Dosage und Verpackung für den Transport.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Kräftiges Gelb mit grünem Schimmer. Feinste und anhaltende Perlage. Feines und komplexes Aroma, trockener, herber Geschmack mit saurer Note und charakteristischer, eleganter und voller Ader.

ALKOHOL 12,5% Vol.
GESAMTSÄURE 6 - 6,5%
EXTRAKT 18 - 20 g/l

