



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

# Franciacorta D.O.C.G. Extra Brut

## PROVENIENZA

Dai nostri vigneti siti in Paderno Franciacorta e Rodengo Saiano

## VITIGNO E VINIFICAZIONE

Il Franciacorta D.O.C.G. Extra Brut "Non Dosato" nasce dalle 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. Extra Brut "Non Dosato" assume le sue caratteristiche di profumo e sapore e con un finissimo perlage. Si passa poi alla fase finale di remuage degorgement e abbinamento per la spedizione.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Di un bel giallo intenso. Carattere deciso, teso, minerale. Ricordi olfattivi di mela golden, pesca e nocciola, con un accenno di liquirizia. Ingresso al palato morbido, finale secco e persistente.

**ALCOOL 12,5% vol.**  
**ACIDITÀ TOTALE 6 - 6,5%**  
**ESTRATTO 18 - 20 GR./LT.**

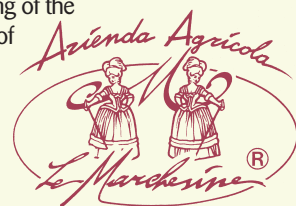


## PRODUCTION WINE

This wine is produced from our vineyards in the district of Paderno Franciacorta and Rodengo Saiano in one of the most reputed regions in Italy for the productions of sparkling wines.

## VARIETAL AND VINIFICATION

Franciacorta D.O.C.G. Extra Brut "Non Dosato" stems from Chardonnay, Pinot bianco and Pinot nero grapes in clonal selection. The grapes are picked and transferred to the winery into small boxes, soft pressing of the grapes, fermentation takes place at a controlled temperature of 17 - 19° with the addition of indigenous yeast in order to maintain the typical aromas and bouquets of Franciacorta. During the month of March and April the wine is bottled and the process to induce the sparkling occurs. The bottles are laid in coll, dark cellars for at least 25 months. After this period the sparkling wine has acquired its definitive taste and bouquet and it is ready for the final stages "remuages su purpitre", "degorgement" and labelling.



## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A beautiful deep yellow. Strong character, tight, mineral. Olfactory memories of golden apple, peach and hazelnut, with a hint of liquorice. Soft at the palate, dry finish and persistent.

**ALCOHOL CONTENT 12,5% vol.**  
**TOTAL ACIDITY CONTENT 6 - 6,5%**  
**EXTRACT 18 - 20 GR./LT.**



## HERKUNFT

Von unseren Weinbergen in Paderno Franciacorta und Rodengo Saiano

## WEINREBE UND WEINBEREITUNG

Der Franciacorta D.O.C.G. Extra Brut "Non Dosato" wird aus einer 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. In den Monaten März und April erfolgt die Flaschenabfüllung zur Schaumbildung. Die Flaschen werden mindestens 25 Monate in Lagerräumen mit kontrollierter Temperatur (12° - 14°) aufgeschichtet. Nach diesem Zeitraum hat der Franciacorta D.O.C.G. Extra Brut "Non Dosato" sein typisches Bukett und seinen charakteristischen Geschmack mit feinsten Perlage erlangt. Der Wein ist nun für die Endphasen bereit: Remouage, Degorgement, Dosage und Verpackung für den Transport.

## ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Strohgelb mit goldenem Schimmer. Feinste und anhaltende Perlage. Intensives und gereiftes Aroma, entschieden strukturiert und komplex im Geschmack.

**ALCOHOL CONTENT 12,5% vol.**  
**GESAMTSAURE 6 - 6,5%**  
**EXTRAKT 18 - 20 g/l**

