



FRANCIACORTA BRUT

DOCG FRANCIACORTA

wine_info	blend	60% Chardonnay + 40% Pinot Noir	
	winemaking	grapes hand picked, hand sorted	
	barrel ageing	9 months in stainless steel tanks	
	ageing on lees mths	~30	
	shelf-life	5-10 years	
	bottle size	37,5, 75 and 150 cl	
technical_details	alcohol % vol.	12,5	Data may vary depending on the vintage.
	dry extract g/l	20	
	total acidity g/l	6-7	
	total sugar g/l	2-4	
	must-to-fruit ratio %	50	
	production btl/s	21000	
	vinyard_info	vine training system	
average age of vines		~12	
average altitude m		270	
vine density per Ha		5000	
grape yield kg/Ha	8500		
soil	clayish, silty		

IT

La cuvée multi-vintage del Franciacorta Brut è composta da vini base ricavati dal connubio di uve Chardonnay e Pinot Nero, raccolte a mano in piccole cassette e sottoposte ad una rigorosa cernita prima di essere vinificate e spumantizzate.

Il Brut presenta un colore giallo paglierino ed un perlage finissimo e persistente. Al naso e al gusto si evidenzia l'imprimatur dei trenta mesi sui lieviti: i profumi spaziano dalle erbe aromatiche (salvia, citronella, aneto) ai frutti bianchi e alle sfumature di panificazione. Una corrente sapida attraversa il palato, elegante e polposo, sorretto da una guizzante vena acida, da una mineralità che accompagna il lungo finale e da un buon ritorno fruttato.

La squisita freschezza e fragranza lo rende ottimo a tutto pasto.

DE

Der Multi-Vintage Cuvée Franciacorta Brut besteht aus Basisweinen, die aus Chardonnay und Pinot Noir-Trauben komponiert werden. Von Hand in kleinen Kisten gelesen, unterliegen sie vor der Weinbereitung und der Gärung einer rigorosen Kontrolle.

Von strohgelber Farbe mit sehr feiner, anhaltender Perlage. Im Bouquet und am Gaumen spürt man die dreissigmonatige Flaschengärung: seine Duftnoten reichen von Kräutern (Salbei, Zitronenmelisse, Dill) bis zu weissfleischigen Früchten und frisch gebackenem Brot. Samtig gleitet er über den Gaumen, elegant und dicht, unterstützt von einer erfrischend säuerlichen Linie, von einer gewissen Mineralik, die das lange Finale begleitet, und von einem angenehmen fruchtigen Abgang.

Exquisite Frische und feiner Duft, der ideale Begleiter für ein ganzes Menu.

EN

The multi-vintage cuvée Franciacorta Brut is composed of a blend of Chardonnay and Pinot Noir base wines. Harvested by hand in small cases, grapes are carefully selected before being vinified and submitted to the sparkling process.

Straw yellow colour with a very fine, persistent effervescence. Sensory and taste characteristics which remind to the thirty-month period of maturation on lees: the olfactive range reveals aromatic herbs (sage, citronella, anet), white-pulped fruit and hints of bread crust. A savory taste crosses the palate, elegant and pulpy, sustained by a nice acidic streak, by a minerality that leads to the long finish and by a good fruity aftertaste.

Its sublime freshness and fragrance make it the perfect all-round wine.