



# FRANCIACORTA MILLESIMATO

DOCG FRANCIACORTA

wine_info	blend	60% Pinot Noir + 40% Chardonnay	
	winemaking	grapes hand picked, hand sorted	
	barrel ageing	9 months in stainless steel tanks, 6 months in used french oak barriques	
	ageing on lees mths	48	
	shelf-life	5-10 years	
	bottle size	75 and 150 cl	
technical_details	alcohol % vol.	Data may vary depending on the vintage.	12.5
	dry extract g/l		22
	total acidity g/l		6-7
	total sugar g/l		-3
	must-to-fruit ratio %		50
	production btls		3000
	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

Il Franciacorta Millesimato è un'eccellenza del nostro intendere la Franciacorta, regione portabandiera della spumantistica italiana per antonomasia. Condizioni di vendemmia ottimali sono il presupposto per l'ottenimento di basi spumante di eccellente qualità, con il carattere del Pinot Nero e l'eleganza dello Chardonnay, sapientemente assemblati dallo chef de cave. L'affinamento in legno e la successiva presa di spuma con permanenza sui lieviti di quarantotto mesi arricchiscono il bagaglio odoroso ed il profilo del Millesimato.

Un Franciacorta evoluto e complesso ma sorprendentemente armonico e vitale: riflessi cristallini dorati, spuma fine e cremosa, fragranti aromi di lievito e intensità di frutto ne fanno un riferimento qualitativo assoluto.

Un pregiato Metodo Classico da apprezzare con crudità, sushi e caviale e con gli abbinamenti meno convenzionali.

DE

Der Franciacorta Millesimato zeigt auf exzellente Weise unsere Interpretation der Franciacorta, Italiens Schaumweinregion par excellence. Optimale Weinlesebedingungen sind die Voraussetzung für den Erhalt von Ausgangsweinen höchster Qualität, in denen der Charakter des Pinot Noir und die Eleganz der Chardonnay-Trauben vom Chef de Cave fachlich assembliert werden. Die Verfeinerung im Holzfass und die anschließende achtundvierzig Monate währende Flaschengärung auf Hefe bereichern das duftende Gepäck und das Profil des Millesimato.

Ein bemerkenswert komplexer Franciacorta, doch zugleich verblüffend harmonisch und lebhaft: kristallklare goldene Reflexe, feine und cremige Perlage, duftende Hefearomen und Fruchtintensität machen ihn zu einer absoluten Gütereferenz.

Ein hochwertiger Schaumwein, empfohlen zu Rohkost, Sushi und Kaviar, aber auch zu unkonventionellen Gerichten.

EN

The Franciacorta Millesimato is a point of excellence for our understanding of Franciacorta, the standard-bearer for Italian sparkling wines in the world. Optimal harvest conditions are a prerequisite for the obtainment of base wines of excellent quality, with the character of Pinot Noir grapes and the elegance of Chardonnay grapes, expertly blended by the chef de cave. The wooden ageing and the following secondary fermentation with a forty-eight-month period of maturation on the lees enrich the smell and the profile of the Millesimato.

A mature and complex Franciacorta, but amazingly harmonic and dynamic: its clear golden tints, the fine and creamy effervescence, the distinct fragrances of yeast and its fruit intensity make it a real qualitative benchmark.

An exquisite Metodo Classico to enjoy with crudités, sushi, caviar and less-conventional combinations.