



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	vine training system	guyot	
	dry extract g/l		22		average age of vines	~12
	total acidity g/l		6-7		average altitude m	270
	total sugar g/l		<3		vine density per Ha	5000
	must-to-fruit ratio %		50		grape yield kg/Ha	8500
	production btls		3000		soil	clayish, silty
vinyard_info						

IT

Il Franciacorta Millesimato Dosaggio Zero 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, volutamente non dosato per fare in modo che ogni annata si possa esprimere nella maniera più pura e sincera possibile, senza fronzoli, lasciando nella bottiglia la sua quintessenza.

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 Dosaggio Zero 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. Er wird absichtlich nicht dosiert, damit sich jeder Jahrgang in reinster und ehrlichster Form, in seiner Quintessenz ausdrücken kann, ohne Schnörkel.

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 Dosaggio Zero 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. It is intentionally not dosed, so that every vintage can find its expression in the purest and most genuine way, without frills, leaving its quintessence in the bottle.

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 crudité, sushi, caviar and less-conventional combinations.