

FRANCIACORTA BLANC DE BLANCS BRUT DOCG 2019

Franciacorta Blanc de Blancs Brut 2019 ottenuto dalla selezione accurata delle nostre uve Chardonnay. Dopo un lungo affinamento in bottiglia nasce il Blanc de blancs, sintesi di equilibrio, freschezza edeleganza.

VENDEMMIA: SELEZIONE E RACCOLTA MANUALE IN CASSETTA

UVE: 100% CHARDONNAY

VINIFICAZIONE: PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE INTERE,

FRAZIONAMENTO DEI MOSTI. LA FERMENTAZIONE SI SVOLGE A

BASSE TEMPERATURE PER 14 GIORNI. SEGUE UN AFFINAMENTO

DI 7 MESI IN ACCIAIO. LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

NON È SVOLTA.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: DA 32 MESI

DOSAGGIO: 4,5 g/l

NOTE OLFATTIVE: FRESCO, INTENSO E DI GRANDE FINEZZA.

SENTORI DI FIORI BIANCHI E LEGGERE NOTE DI NOCCIOLA.

NOTE GUSTATIVE: AMPIO, LUNGO ED ARMONICO. IL FINALE

PRESENTA UN LEGGERO SENTORE DI LIEVITO.

