



ROMANTICA®

FRANCIACORTA EXTRA BRUT DOCG 2019

Nasce dall'attenta selezione delle uve provenienti da una microparticella individuata all'interno dell'appezzamento di Passirano dove, dopo una attenta zonazione, è stata evidenziata la presenza di un suolo totalmente differente, rispetto a quello circostante, caratterizzato da un ph molto basso che conferisce una maggior mineralità e salinità alle uve prodotte.

VENDEMMIA: SELEZIONE E RACCOLTA MANUALE IN CASSETTA

UVE: 90% CHARDONNAY 10% PINOT NERO

VINIFICAZIONE: PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE

INTERE, FRAZIONAMENTO DEI MOSTI, SOLO IL 30% VIENE
UTILIZZATO PER QUESTA TIPOLOGIA, FERMENTAZIONE A
BASSA TEMPERATURA PER 14 GIORNI SEGUE AFFINAMENTO
DI 7 MESI UNA PARTE IN ACCIAIO E UNA PICCOLA
PERCENTUALE (5%) IN LEGNO DELL'ANNATA PRECEDENTE.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA NON SVOLTA.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 36 MESI

DOSAGGIO: 3,5 g/L

NOTE OLFATTIVE: GRANDE COMPLESSITÀ NOTE DI FRUTTA
CANDITA, PASTICCERIA E UN FINALE DI MANDORLA.

NOTE GUSTATIVE: FRESCHEZZA, SAPIDITÀ E MINERALITÀ
SI ACCOMPAGNANO AD UNA STRUTTURA FINE,
ELEGANTE E PERSISTENTE.

