

# PINOT BIANCO

Brut Nature



**Uve:** 100% Pinot Bianco.

**Resa:** non oltre 90 q.li/ettaro.

**Vendemmia:** manuale, solo grappoli perfettamente maturi e sani raccolti in piccole cassette forate. A causa della sua maturazione precoce e rapida il Pinot Bianco è il primo vitigno ad essere raccolto.

**Vinificazione:** pigiatura soffice e prima fermentazione con lievito selezionato a temperatura controllata di 16-18 °C in vasche di cemento.

**Affinamento:** almeno 24 mesi sui lieviti in bottiglia e 3 mesi dopo la sboccatura.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdolini.

**Profumo:** fiori bianchi e frutta tropicale, sorretto da una nota balsamica di erbe selvatiche.

**Sapore:** delicato ed elegante, ben bilanciato tra acidità e morbidezza.

**Grapes:** 100% Pinot Bianco.

**Yield:** no more than 90 quintals/hectare.

**Harvest:** manual, only for perfectly ripe, healthy bunches loaded into small, perforated boxes. Because of its early and fast ripening, Pinot Bianco is the first grape to be harvested.

**Wine-making:** soft pressing and first fermentation with selected yeast at a controlled temperature of 16-18 °C in cements vats.

**Refinement:** at least 24 months on the yeasts in bottle and 3 months after disgorgement.

**Colour:** straw yellow with green glints.

**Bouquet:** white flowers and tropical fruit, supported by a balsamic note of wild herbs.

**Flavour:** delicate and elegant, really well balanced between acidity and velvety.



**MIRABELLA**  
FRANCIACORTA