

## EDEA

Franciacorta Brut  
Blanc de Blanc DOCG

Profumato di prati fioriti, è un elogio al sole e alla luce del giorno. L'agrume dolce, rustico e fresco è l'abbraccio spontaneo di un incontro tra amici.

*Perfumed by flowery meadows, it is a eulogy to the sun and daylight. The sweet, rustic and fresh citrus fruit is the spontaneous embrace of a meeting of friends.*



**Uve:** Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%.

**Resa:** Non superiore a 95 q.li/ettaro.

**Vendemmia:** Manuale, solo di grappoli sani a perfetta maturazione raccolti in piccole casse forate.

**Vinificazione:** Pressatura soffice con rese molto basse (65%). Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16-18 °C in vasche di cemento.

**Affinamento:** Minimo 24 mesi sui lieviti in bottiglia e sboccatura almeno 3 mesi prima della commercializzazione.

**Colore:** Giallo paglierino carico con riflessi dorati.

**Profumo:** Delicate note di lievito e di pane cotto unite ad un fruttato molto elegante (mela golden e banana).

**Sapore:** Equilibrato di media persistenza, con piacevole retrogusto amarognolo, giustamente acidulo.

**Grapes:** Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%.

**Yield:** No more than 95 quintals/hectare.

**Harvest:** Manual, only for perfectly ripe, healthy bunches loaded into small, perforated boxes.

**Wine-making:** Soft pressing with very low yields (65%). Fermentation with selected yeasts at a controlled temperature of 16-18° C in cement vats.

**Refinement:** At least 24 months on the yeasts in bottle and disgorgement at last 3 months before being marketed.

**Colour:** Straw yellow with golden glints.

**Bouquet:** Delicate notes of yeast and baked bread with a sophisticated fruitiness (golden apple and banana).

**Flavour:** Balanced with medium persistence and pleasant bitter aftertaste, perfect acidity.



**MIRABELLA**  
FRANCIACORTA