

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