



MIRABELLA

FRANCIACORTA



DEMETRA MILLESIMATO FRANCIACORTA BRUT NATURE DOCG

Uve: Chardonnay 65%, Pinot Nero 25% e Pinot Bianco 10%

Vigneti di provenienza: Le uve arrivano unicamente dal vigneto Mirabella, situato a Paderno Franciacorta

Terreno: Fluvio-glaciale

Impianto vigneto: Sylvoz a 3.000 ceppi/ha

Età media delle vigne: 41 anni

Resa: Non superiore a 60 q.li/ha

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

Epoca di vendemmia: Prima metà di agosto, iniziando dal Pinot Bianco, proseguendo con il Pinot Nero e terminando con lo Chardonnay

Vinificazione: Ammostamento entro 3 ore dalla raccolta delle uve, pressatura separata dei tre vitigni con rese limitate (50%) e utilizzo del solo mosto fiore. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16-18 °C, 80% in vasche di cemento e 20% in barrique di rovere di più passaggi

Vini di riserva: Solo vini base dell'annata millesimata

Tiraggio: Nella primavera successiva alla vendemmia

Affinamento: Minimo 60 mesi sui lieviti in bottiglia e almeno 6 mesi dopo la sboccatura

Dosaggio: Brut Nature, senza alcuna aggiunta di zuccheri ma solo rabbocco con stesso vino

Colore: Giallo paglierino intenso con vivi riflessi dorati

Profumo: Pane appena sfornato e lievito, mescolati a frutta gialla e fiori bianchi, piacevoli note agrumate

Sapore: Deciso, secco, persistente, un insieme di grande equilibrio ed eleganza

SINUOSO E SICURO, HA IL PORTAMENTO DI UNA DEA.
LABBRA DELICATE E LINGUA TAGLIENTE, INCEDE IN EQUILIBRIO
TRA GRANELLI DI SALE E PETALI DI FIORI BIANCHI