



MIRABELLA

FRANCIACORTA



DEMETRA PINOT BIANCO BRUT NATURE VSQ

Uve: Pinot Bianco 100%

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 70 q.li/ha

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

Epoca di vendemmia: Prima metà di agosto

Vinificazione: Pressatura soffice con rese molto basse (50%) e utilizzo del solo mosto fiore. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16-18 °C, 90% in vasche di cemento e 10% in barrique di rovere di più passaggi

Vini di riserva: Solo vini base dell'annata millesimata

Tiraggio: Nella primavera successiva alla vendemmia

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

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

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: Sensazioni di fiori bianchi e frutta tropicale, sorrette da una nota balsamica di erbe selvatiche

Sapore: Delicato ed elegantemente sapido, ben bilanciato tra acidità e morbidezza, ritornano le sensazioni di fiori bianchi accompagnate da note di pasticceria

FRUTTA BIANCA SU UNA NUVOLA DI TALCO, DOVE SI RINCORRONO
PETALI DI BIANCOSPINO. LA MORBIDEZZA DI UN TIEPIDO PAN DI SPAGNA
GIOCA CON GRANELLI DI SALE