



MIRABELLA

FRANCIACORTA



DEMETRA PINOT NERO FRANCIACORTA BRUT NATURE DOCG

Uve: Pinot Nero 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 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

Vinificazione: Pressatura soffice con rese molto basse (45%) 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 40 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 con delicati riflessi ramati

Profumo: Sensazioni di piccoli frutti rossi croccanti e frutta a polpa bianca, accompagnate da lievi note speziate ed erbacee

Sapore: Sorso pieno, ampio, con una bella verticalità che solletica il palato. Bilanciato, mostra grande personalità e lunga persistenza aromatica

ALTERO, AUTOREVOLE, SORPRENDENTE. IL BOUQUET APRE FINISSIMO
E SI RIVELA VARIEGATO E CANGIANTE. AL PALATO È LAMA LIQUIDA
DI SINGOLARE PERSISTENZA