



# MIRABELLA

FRANCIACORTA



## DEMETRA SENZA SOLFITI AGGIUNTI FRANCIACORTA BRUT NATURE DOCG

**Uve:** Chardonnay 100%

**Vigneti di provenienza:** A seconda delle annate, selezione in pianta dei migliori grappoli di Chardonnay provenienti dai vigneti di proprietà

**Terreno:** Fluvio-glaciale e morenico profondo

**Impianto vigneto:** Sylvoz e Guyot

**Età media delle vigne:** 30 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:** Selezione manuale dei migliori grappoli in fase di riempimento presse. Spremitura con rese limitate (50%) per mantenere elevata l'acidità, utilizzo del solo mosto fiore e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 16-18 °C. Nessuna aggiunta di solfiti in tutte le fasi della vinificazione

**Vini di riserva:** Assenti

**Tiraggio:** Nella primavera successiva alla vendemmia

**Affinamento:** Minimo 24 mesi sui lieviti in bottiglia e almeno 4 mesi dopo la sboccatura

**Dosaggio:** Brut Nature, con residuo zuccherino naturale mai superiore a 3 grammi/litro

**Solfiti totali:** Naturalmente prodotti dai lieviti durante le fermentazioni e inferiori al limite legale di dichiarazione (10 mg/litro)

**Colore:** Giallo fieno con riflessi verdognoli

**Profumo:** Fresco e variegato, con evidenti note di fiore di sambuco, mela golden, zesta di bergamotto e lievi sensazioni di rabarbaro e anice stellato

**Sapore:** La suadente cremosità incontra l'acidità vibrante e l'avvolgente mineralità, svelando un Franciacorta di espressiva freschezza