



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