



# MIRABELLA

FRANCIACORTA



## DØM RISERVA FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO DOCG

**Uve:** Chardonnay 60%, Pinot Nero 30% 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, 70% in vasche di cemento e 30% in barrique di rovere di più passaggi

**Vini di riserva:** Solo vini base dell'annata millesimata

**Tiraggio:** Nella primavera successiva alla vendemmia

**Affinamento:** Minimo 85 mesi sui lieviti in bottiglia e almeno 6 mesi dopo la sboccatura

**Dosaggio:** Dosaggio zero, senza alcuna aggiunta di zuccheri ma solo rabbocco con stesso vino

**Colore:** Dorato carico con riflessi oro antico di eccellente limpidezza

**Profumo:** Molto ricco, con note di miele e lievito di pane, vaniglia e sentori di frutta esotica

**Sapore:** Secco e vellutato insieme, grazie alle molecole cedute dal lievito durante il lungo affinamento. Ottima persistenza aromatica

UN VENTO IMPETUOSO CHE FA SPARIRE OGNI INCERTEZZA,  
E PORTA IL PROFUMO DI LONTANE SPEZIE,  
L'ECO DI VETTE MONTANE E DI BREZZE MARINE