



# MIRABELLA

FRANCIACORTA



## EDEA FRANCIACORTA BRUT BLANC DE BLANC DOCG

**Uve:** Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%

**Vigneti di provenienza:** Le uve arrivano da tutti i vigneti dell'azienda, situati nei comuni di Paderno Franciacorta, Passirano, Camignone, Cazzago S.M., Provaglio d'Iseo e Rodengo Saiano

**Terreno:** Morenico di origine glaciale

**Impianto vigneto:** Sylvoz a 3.000 ceppi/ha e Guyot a 5.000 ceppi/ha

**Età media delle vigne:** 26 anni

**Resa:** Non superiore a 95 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:** Pressatura soffice con rese molto basse (65%) e separazione dei mosti in tre frazioni. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16-18 °C in vasche di cemento

**Vini di riserva:** Dal 10% al 15%

**Tiraggio:** Nella primavera successiva alla vendemmia

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

**Dosaggio:** Brut, con residuo zuccherino mai superiore a 5 grammi/litro

**Colore:** Giallo paglierino carico con riflessi dorati

**Profumo:** Delicate note di lievito, agrumi e pane cotto incontrano sensazioni di mela golden, banana e agrume

**Sapore:** Equilibrato, di media persistenza, giustamente acidulo, con piacevole retrogusto amarognolo

UN ELOGIO AL SOLE E ALLA LUCE DEL GIORNO.  
L'AGRUME DOLCE, RUSTICO E FRESCO  
È L'ABBRACCIO SPONTANEO IN UN INCONTRO TRA AMICI