



MIRABELLA

FRANCIACORTA



ELITE (SENZA SOLFITI) FRANCIACORTA EXTRA BRUT DOCG

Uve: Chardonnay 100%

Vigneti di provenienza: A seconda delle annate, quelli che presentano i migliori Chardonnay per la vinificazione senza solfiti

Terreno: Fluvio-glaciale e morenico profondo

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

Età media delle vigne: 28 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, pressatura 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. Nessun utilizzo di conservanti, solfiti compresi

Vini di riserva: Assenti

Tiraggio: Nella primavera successiva alla vendemmia

Affinamento: Minimo 36 mesi sui lieviti in bottiglia e almeno 6 mesi dopo la sboccatura

Dosaggio: Extra Brut, con residuo zuccherino mai superiore a 4 grammi/litro

Solfiti totali: Tra 4 e 7 mg/litro e naturalmente prodotti dai lieviti durante le fermentazioni (limite di dichiarazione 10 mg/litro)

Colore: Giallo paglierino con intensi riflessi dorati

Profumo: Ampio e variegato: erbe aromatiche, lievito di pane, frutta a polpa bianca e spezie

Sapore: Corposo, cremoso, con una nota acida importante e una lunghissima persistenza aromatica

UN PROMETEO IN CONTINUO DIVENIRE. TANTO PALPABILE
QUANTO INAFFERRABILE, SCIVOLA REPENTINO DALL'ASPRO AL DOLCE,
GUIZZA DAI TROPICI ALL'ORIENTE