

## FRANCIACORTA DOCG BLÀNC

<b>Uvaggio</b>	Chardonnay 50%, Pinot bianco 50%
<b>Origine</b>	37 vigne posizionate in alta collina
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Guyot - Casarsa - Cordone speronato - Sylvoz
<b>Densità di impianto</b>	Guyot 5000 ceppi/ha - Casarsa 2500 ceppi/ha - Cordone speronato 5000 ceppi/ha - Sylvoz 3000 ceppi/ha
<b>Resa</b>	Da disciplinare (100 q.li/ha)
<b>Resa di vino</b>	Meno del 50%
<b>Età media delle viti</b>	Oltre 3 decenni
<b>Periodo di vendemmia</b>	Iniziata il 14 agosto e terminata il 30 agosto
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice Decantazione statica a freddo Inoculo con lieviti selezionati Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox
<b>Primo Affinamento</b>	7 mesi in acciaio
<b>Stabilizzazione</b>	Statica a freddo
<b>Imbottigliamento (tiraggio)</b>	Maggio 2019
<b>Affinamento sui lieviti</b>	Almeno 30 mesi
<b>Sboccatura</b>	Gennaio, marzo, maggio
<b>Affinamento post sboccatura</b>	Almeno 3 mesi
<b>Dosaggio</b>	Extra brut - 1,5 g/l



750ml 1500ml

Un sorso affascinante fuso in un perlage dinamico che traduce l'essenza della materia in ricercata eleganza, la cui chiave d'interpretazione rimane la struttura piena in un paradigma di inedita razionalità, centro nevralgico di freschezza e pungente mineralità. Intrecci di impalpabile gessosità, sbuffi di cipria, agrumi gialli, mandorla, sale, ginestra e caprifoglio, si leggono come tensione e profondità, un calice autentico, libero pensiero gastronomico. La grazia del sorso è la cifra stilistica imprescindibile, del quale stupisce il graffiante sviluppo verticale in un palato d'autore.

