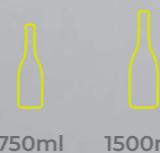


FRANCIACORTA DOCG BLÀNC

Uvaggio	Chardonnay 50%, Pinot bianco 50%
Origine	36 vigne posizionate in alta collina
Sistemi d'allevamento	Guyot - Casarsa - Cordone speronato - Sylvoz
Densità di impianto	Guyot 5000 ceppi/ha - Casarsa 2500 ceppi/ha - Cordone speronato 5000 ceppi/ha - Sylvoz 3000 ceppi/ha
Resa	Da disciplinare (100 q.li/ha)
Resa di vino	Meno del 50%
Età media delle viti	Oltre 3 decenni
Periodo di vendemmia	Iniziata il 14 agosto e terminata il 30 agosto
Vinificazione	Pressatura soffice Decantazione statica a freddo Inoculo con lieviti selezionati Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox
Primo Affinamento	7 mesi in acciaio
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento (tiraggio)	Maggio 2019
Affinamento sui lieviti	Almeno 30 mesi
Sboccatura	Gennaio, marzo, maggio
Affinamento post sboccatura	Almeno 3 mesi
Dosaggio	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.

