



Azienda Agricola e Cantina
FRANZOSI



750 ML

FRANCIACORTA BRUT DOCG

DENOMINAZIONE: Franciacorta Brut Docg

VITIGNI: Chardonnay 60%, Pinot Blanc 20%, Pinot Noir 20%

TERRENO: morenico, medio impasto

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Franciacorta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Fine Agosto, inizio Settembre, raccolta manuale

VINIFICAZIONE: le uve raccolte manualmente vengono sottoposte a pressatura soffice, affinché sprigionino gli aromi tipici del vitigno. Il mosto ricavato, una volta illimpidito, viene trasferito per la prima fermentazione in contenitori d'acciaio a temperatura controllata. In primavera il vino base viene arricchito con una pregiata cuvée di lieviti e zuccheri per eseguire la seconda fermentazione in bottiglia ed ottenere la classica spuma. Le bottiglie riposano per almeno 24 mesi, per arricchirsi di aromi e sapori.

Successivamente avviene la sboccatura tramite congelamento del collo della bottiglia con la quale si tolgono i lieviti che hanno originato la spuma e si rabbocca con il "liquor de espedition".

NOTE DEGUSTATIVE: Giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage fine, elegante e persistente.

Delicate note di crosta di pane e di lieviti. Fruttato con note di agrumi, pesca bianca e frutta secca.

In bocca ha acidità ben equilibrata, fresco e sapido. Sentori floreali e fruttati, note di lieviti, di crosta di pane e

delicate sfumature di agrumi.

ABBINAMENTO: Ideale come aperitivo, primi e secondi piatti a base di pesce, crostacei.



FRANCIACORTA BRUT DOCG

APPELLATION: Franciacorta Brut Docg

GRAPES: Chardonnay 60%, Pinot Blanc 20%, Pinot Noir 20%

SOIL: morainic, middle mixture soil

VINEYARD LOCATION: Franciacorta

TRAINING SYSTEM: Guyot, Casarsa

HARVEST: September, manual harvesting

VINIFICATION: Soft pressing. Cold settling and inoculation with selected yeast. Fermentation of 20 days in stainless steel. Partial malolactic fermentation. Bottled in May. Ageing on the lees for 24 months and disgorgement of at least 3 months before commercialization.

DESCRIPTION: Straw yellow with golden tints, fine and persistent effervescence, characteristic bouquet of fermentation in the bottle, hints of bread crust and yeast enriched with delicate notes of citrus and nuts (almonds, hazelnuts, dried figs). Taste fresh, fine and harmonious.

SERVING SUGGESTIONS: Ideal as aperitif, main course, fish, shell-fish.



FRANCIACORTA BRUT DOCG

BEZEICHNUNG: Franciacorta Brut Docg Metodo Classico

REBSORTEN: 60% Chardonnay, 20% Pinot Blanc, 20% Pinot Noir

BODEN: kalkhaltigem Ton, reich Mineralsalz

HERKUNFT: Franciacorta

TRAINING SYSTEM: Guyot

LESE: September, Handlese

BEREITUNG: Nach der Weinlese werden die Trauben sofort zur Vinifikationskellerei geliefert und sanft gepresst. Der klare Most wird in große Stahl tanks übergeführt, wo die erste Gärung die kontrollierte Temperatur anfängt. Im Frühling beginnt das Abfüllen: der Grundwein wird mit ausgewählten Zuckern und Hefen versetzt und abgefüllt. Die Flaschen werden mit einem Kronenkork verschlossen und in große Kisten gestellt. Danach werden sie ins Lagerraum getragen, wo sie bei einer konstanten Temperatur mindestens 20 Monate bleiben. In den horizontal aufgeschichteten Flaschen geschieht die zweite Gärung in der Flasche und langsame Perlenbildung. Der Wein entwickelt und reift durch die Wirkung der Hefen, mit der Freisetzung von Aromen aus zellulärem Zusammenbruch. Die Flaschen werden dann geklärt und dann wird die Ablagerung durch Dégorgement entfernt.

DESCRIPTION: Strohgelb mit goldene Reflexen, feine und lang anhaltende Perlage. Fruchtnoten von Brotkruste und Hefe mit zarten Noten von Zitrusfrüchten und Trockenfrüchten (Mandel, Haselnuss, getrocknete Feigen). Im Geschmack zeigt er sich frisch, fein, voll und harmonisch.

EMPFOHLENE SPEISEN: Als Aperitif, Fischgerichten, Schalentiere. Genustemperatur: 8°-10°C.

CANTINE FRANZOSI DI FRANZOSI BRUNO E FIGLI S.A.S.

Via XXV Aprile, 6 25080 Puegnago del Garda BS Italy

Tel/Fax 0039 0365 65 13 80 Vat no. 0317770983

www.cantinefranzosi.it info@cantinefranzosi.it