

FRANCIACORTA EXTRA BRUT

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Uvaggio:

Chardonnay 85% - Pinot Nero 15%

Vigneti di origine:

Vigne di Chardonnay di età media 15 anni, vigne di Pinot Nero di età media 10 anni.

Vinificazione:

Soffice pressatura del mosto, fermentazione in tini d'acciaio e in piccole botti di rovere a temperatura controllata.

Successivamente il vino viene introdotto in bottiglia dove dopo la seconda e lenta fermentazione naturale in vetro rimane a contatto prolungato con i lieviti.

Permanenza in bottiglia a contatto sui lieviti:

24 mesi.

Dati analitici dopo la sboccatura:

- titolo alcolometrico totale 12,50%
- acidità totale g/l 7,20
- ph 3,04
- zuccheri totali g/l 3,5
- anidride solforosa totale mg/l 36
- sovrappressione bar 5,4

Temperatura di servizio:

8°