



CUVÉE JRE N°5 FRANCIACORTA

Extra Brut Riserva 2009

UVE: Chardonnay (100%) provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà ad alta densità siti a Borgonato di Corte Franca.

RESA IN VIGNA: Variabile da 90 a 95 quintali d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 30%

VINIFICAZIONE: Spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in vasca d'acciaio. Il 25 % dei vini componenti l'assemblaggio affina per 6 mesi in barrique di rovere a contatto con i lieviti, dove acquisisce complessità e struttura.

MATURAZIONE: Preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con il 100% di vini dell'annata. Messo in bottiglia con sciroppo di tiraggio a 24 g/l di zuccheri e lieviti selezionati il 25 maggio 2010. Affinamento a contatto con i lieviti per almeno 120 mesi, seguito da altri 4 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Extra Brut.

DISPONIBILE NELLA VERSIONE: bottiglia 0,75 l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: Spuma cremosa e persistente; perlage sottile, continuo e numeroso.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi ambrati.

PROFUMO: Bouquet elegante, intenso e fragrante, con sentori di fiori d'arancio e profumo di frutta a pasta gialla.

SAPORE: Al palato è intenso ed elegante, dove la rotondità e la polposità dello Chardonnay domina l'equilibrio del gusto, sostenuto da una discreta acidità. Nel finale risalta la cremosità della carbonica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri 3,0 g/l
Acidità Totale 7,0 g/l - pH 3,17.