



## CUVÉE JRE N°6 FRANCIACORTA

### Extra Brut Riserva 2008

**UVE:** Chardonnay (60%) Pinot Nero (40%) provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà ad alta densità siti a Borgonato di Corte Franca.

**RESA IN VIGNA:** Variabile da 80 a 95 quintali d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 26%

**VINIFICAZIONE:** Spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in vasca d'acciaio. Il 30 % 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 08 giugno 2009. Affinamento a contatto con i lieviti per almeno 150 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 intenso con riflessi oro rosa.

**PROFUMO:** Bouquet elegante, intenso e fragrante, con sentori d'arancio candito e profumo di frutta a pasta gialla alternati a note di pasticceria secca.

**SAPORE:** Al palato è intenso ed elegante, lo Chardonnay dona rotondità e complessità mentre il pinot nero restituisce gran equilibrio e sapidità al gusto.

**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.