



CUVÉE JRE N°7 FRANCIACORTA
Extra Brut Riserva 2019

UVE: Chardonnay (77%) Pinot Nero (23%) 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 30%

VINIFICAZIONE: Spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in vasca d'acciaio. Il 20 % 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 la primavera successiva alla vendemmia. Affinamento a contatto con i lieviti per 56 mesi prima della sboccatura avvenuta il 6 febbraio 2025.

DOSAGGIO: Extra Brut.

DISPONIBILE NELL A VERSIONE: bottiglia 0,75 l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

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

COLORE: Giallo paglierino con riflessi oro antico

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, la sapidità e la mineralità del Pinot Nero si amalgamano e si completano con la grassezza e la complessità donata dallo Chardonnay.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALL A SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol.- Zuccheri 3,0 g/l Acidità Totale 7,50 g/l - pH 3,05