



## Franciacorta Brut Millesimato d.o.c.g

**Vitigni:** cuvée di Chardonnay (80%) e Pinot nero (20%)

**Impianto:** guyot/cordone speronato

**Resa:** 100 q/ha

**Vendemmia:** raccolta manuale in cassetta

**Periodo vendemmia:** agosto

**Pigiatura:** in pressa pneumatica con frazionamento qualitativo dei mosti

**Vinificazione:** in bianco

**Decantazione:** inoculo di lieviti selezionati e fermentazione in vasca di acciaio. In primavera avviene l'assemblaggio della cuvée che successivamente all'aggiunta dello sciroppo zuccherino e del lievito da rifermentazione viene imbottigliata e coricata in catasta per la presa di spuma e il lento affinamento

**Affinamento:** in botti d'acciaio per minimo 36 mesi sui lieviti e minimo 3 mesi di post degorgement

**Remuage:** gyropallet

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Dosaggio:** 5gr.

### Esame sensoriale

**Colore:** giallo intenso con riflessi dorati

**Perlage:** molto fine e persistente

**Profumo:** ampio, fine, persistente, con una delicata ed elegante nota di vaniglia

**Sapore:** avvolgente, complesso, pieno, accattivante e persistente

### Riconoscimenti

Esordio Veronelli

2 Bicchieri Rossi - Gambero Rosso

**Azienda Agricola Abrami Elisabetta**