



Franciacorta Brut d.o.c.g

Vitigni: cuvée di Chardonnay (70%) e di Pinot Nero (30%)

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 barrique di rovere/botti d'acciaio per minimo 24 mesi sui lieviti e minimo 3 mesi di post degorgement

Remuage: gyropallet

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Dosaggio: 6gr.

Esame sensoriale

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Perlage: fine e persistente

Profumo: ampio, delicato, con evidenti sentori di lievito e con leggera e piacevole nota di vaniglia

Sapore: avvolgente, pieno, accattivante e persistente

Riconoscimenti

3 Rose Camune - ViniPlus

Azienda Agricola Abrami Elisabetta

Cantina: Strada Vicinale delle Fosche, 25050 Provaglio d'Iseo, Brescia, Italy
Contatti: +39 030.6857185 - www.vinielisabettaabrami.it - info@vinielisabettaabrami.it