



# BIONDELLI

FRANCIACORTA

## BIONDELLI BRUT MILLESIMATO

FRANCIACORTA *Première Dame*

**UVAGGIO:** Chardonnay 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti "Nave" in località Bornato di Cazzago San Martino (BS)

**SUPERFICE VITATA:** 3,5 Ettari

**ESPOSIZIONE:** Sud, tra 200 e 300 metri s.l.m.

**TIPOLOGIA TERRENO:** Morenico sottile con buona presenza di scheletro

**ALLEVAMENTO:** Guyot

**DENSITA' DI IMPIANTO:** 4300 Ceppi per ettaro

**RESA PER ETTARO:** 70 Quintali

**METODO DI PRODUZIONE:** Agricoltura biologica fin dalla prima vendemmia, con certificazione nel 2014

**PERIODO DI RACCOLTA:** Prima metà di Agosto

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice e conseguente fermentazione a temperatura controllata (14°-15°) in vasca di acciaio

**IMBOTTIGLIAMENTO:** Nella Primavera successiva alla vendemmia si effettua il tiraggio

**AFFINAMENTO:** In bottiglia per la presa di spuma per un minimo di 40 mesi dopo il tiraggio

### CARATTERISTICHE:

- **Colore:** giallo paglierino antico
- **Profumo:** approccio floreale di biancospino e zagara con sottili cenni di erbe aromatiche. Seguono tonalità di susina bianca, agrumi canditi, frutta secca e note iodate, con un sottofondo di burro e cannella
- **Gusto:** si evidenzia una materia tonica, con una vena di freschezza incisiva che ne amplifica il profilo minerale. L'assaggio rivela un equilibrio dinamico ed una grande persistenza

**ABBINAMENTI:** Perfetto per aperitivi formali. Grande binomio con preparazioni complesse o alimenti di forte impatto come aragosta, anatra, foie gras, orata, rombo

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10° - 12° gradi

