



MIRABELLA

FRANCIACORTA



SATÈN MILLESIMATO FRANCIACORTA BRUT DOCG

Uve: Chardonnay 100%

Vigneti di provenienza: Le uve arrivano dai vigneti aziendali situati nei comuni di Passirano e Paderno Franciacorta

Terreno: Fluvio-glaciale e morenico profondo

Impianto vigneto: Sylvoz a 3.000 ceppi/ha e Guyot a 5.000 ceppi/ha

Età media delle vigne: 28 anni

Resa: Non superiore a 90 q.li/ha

Vendemmia: Manuale, solo di grappoli sani a perfetta maturazione raccolti in piccole casse forate

Epoca di vendemmia: Prima metà di agosto, iniziando dal Pinot Bianco e terminando con lo Chardonnay

Vinificazione: Pressatura soffice con rese molto basse (55%) e utilizzo del solo mosto fiore. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16-18 °C, 85% in vasche di cemento e 15% in barrique di rovere di più passaggi

Vini di riserva: Solo vini base dell'annata millesimata

Tiraggio: Nella primavera successiva alla vendemmia

Affinamento: Minimo 36 mesi sui lieviti in bottiglia e almeno 3 mesi dopo la sboccatura

Dosaggio: Brut, con residuo zuccherino mai superiore a 7 grammi/litro

Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Profumo: Elegante e intenso, con sensazioni di miele, banana e lievito arricchite da lievi note di vaniglia

Sapore: Delicata effervescenza e scioppo zuccherino richiamano la morbidezza della seta. Piacevolmente acidulo e con un'inattesa persistenza aromatica

ROTOLO SUL PALATO E SORPRENDE COME UN OSSIMORO DI PROFUMI
CONTRASTANTI, IN CUI LA DOLCEZZA DI FIORI, MIELE E FRUTTI ESOTICI
GIOCA CON NOTE SAPIDE E STIMOLANTI