



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 uve intere con bassa resa (65%). Fermentazione a 16-18°C in vasche di cemento e 10% in barrique.

Vini di riserva: Solo vini base dell'annata millesimata

Tiraggio: Nella primavera successiva alla vendemmia

Affinamento: Minimo 30 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut, con residuo zuccherino < 6 grammi/litro

Prima annata prodotta: 1996