



LENZA
FRANCIACORTA

SCHEDA TECNICA

**FRANCIACORTA
DOCG EXTRA BRUT**



RICONOSCIMENTO: d.p.r. 1967 – Denominazione di Origine Controllata

d.p.r. 1995 - Denominazione di Origine Controllata e garantita.

ZONA DI PRODUZIONE: Franciacorta, Monte Orfano, comune di Coccaglio.

TERRENO: Suoli a substrato roccioso di natura calcarea, a stratificazione media, reazione alcalina, alta presenza di affioramenti rocciosi, pendenze comprese tra 25 e 45%.

ALLEVAMENTO: Pergola semplice su terrazzi monofilare allineati secondo i livelli orizzontali del monte.

CLIMA: Inverni relativamente miti con estati calde, asciutte e buone escursioni termiche giornaliere.

VITIGNI UTILIZZATI: Chardonnay 90%, Pinot nero 100%.

VENDEMMIA: Manuale. Anticipata rispetto alla maturazione fisiologica per garantire un elevato livello acidico.

VINIFICAZIONE: Pressatura a basse pressioni, frazionamento dei mosti e fermentazione in purezza con inoculo di lieviti selezionati e gestione termica.

Stabilizzazione delle basi in modo bio-naturale

PRESA DI SPUMA: Rifermentazione in bottiglia a basse temperature, con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO SUL LIEVITO: Almeno 24 mesi.

PROFILO ORGANOLETTICO: Colore paglierino con riflessi verdognoli, bouquet sottile e netto, molto fine, minerale. Gusto leggermente amarognolo, piacevolmente acidulo, assolutamente secco, aristocratico.

TENORE ALCOLICO: 12,5% vol.

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C.

BOTTIGLIA: 0,75 litri.

IMBALLO STANDARD: Cartone da 6 bottiglie.

RECOGNITION: d.p.r. 1967 - Controlled Denomination of Origin

d.p.r. 1995 - Controlled and Guaranteed Denomination of Origin.

PRODUCTION AREA: Franciacorta - Monte Orfano, village of Coccaglio.

LAND: Soils of limestone bedrock, medium stratification, alkaline reaction, high presence of rocky outcrops, slopes between 25 and 45%.

CULTIVATION: Simple pergola on terraces with single rows aligned in the horizontal levels of the mountains.

CLIMATE: Relatively mild winters and warm dry summers, good daily temperature ranges.

USED VINEYARD: Chardonnay 90%, White Pinot 10%.

GRAPE HARVEST: Manual. Advance of the physiological ripening to ensure a high acid level.

WINE-MAKING: Pressing at low pressures, fractionation of musts and fermentation in purity with selected yeasts and thermal management. Bio-natural stabilization of the basis.

SPARKLE-DEVELOPING: Second fermentation in the bottle at low temperatures with selected yeasts.

REFINEMENT OF YEAST: 24 months at least.

ORGANOLEPTIC PROFILE: Straw-coloured with greenish tints, subtle, clean and very fine bouquet. Slightly bitterish taste, agreeably acidulous, absolutely dry, aristocratic.

ALCOHOL CONTENT: 12,5 % vol.

COMBINATIONS: Excellent aperitif.

TEMPERATURE: 8° C.

BOTTLE: 0,75 litres.

STANDARD PACKING: Cardboards with 6 bottles.



EXTRA BRUT