



## FRANCIACORTA BRUT DOCG MILLEDÌ

### CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Colore giallo paglierino con riflessi oro verde. Perlage fine e persistente. In bocca si presenta con eleganti note agrumate e minerali. Di buona persistenza.

### VINIFICAZIONE

L'uva a grappolo intero viene pressata con una pressa pneumatica a pressioni molto delicate. Durante la vinificazione vengono separati i mosti in due frazioni: mosto fiore, che ha le caratteristiche qualitative migliori e che viene utilizzato per la produzione di Franciacorta e mosto di seconda spremitura che non viene destinato all'imbottigliamento. La fermentazione alcolica viene svolta in vasche di acciaio a temperatura controllata compresa tra 16 e 18 °C. Il vino base riposa in vasca fino alla primavera successiva alla vendemmia.

### NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

55.000 da litri 0,75  
1.000 da litri 1,5

### VARIETÀ

100% Chardonnay

### ALTEZZA VIGNETI

250 m.s.l.m.

### PERIODO VENDEMMIA

Metà agosto con raccolta manuale

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot impianto a 5.000 ceppi / ettaro

### RESA ETTARO

90 / 95 quintali

### AFFINAMENTO SUI LIEVITI

48 mesi

### DOSAGGIO

4 gr/l

### PRIMA ANNATA PRODOTTA

2007



FERGHETTINA

  
FERGHETTINA  
*Franciacorta*  
*Millesti*  
BRUT