



formati

0.75 l

1.5 l

3 l

Franciacorta DOCG Extra Brut “EBB”

Gradazione alcolica: 13 % vol.

Annata: 2008

Vitigni: Chardonnay

Prodotto per la prima volta nel: 2003

Produzione annuale di bottiglie: 6000 bottiglie – 384 Magnum – 70 Jeroboam

Collocazione geografica delle uve ed esposizione: Nei nostri vigneti con esposizione Est - Sud - Est

Tipologia terreno: Piane e ondulazioni interne del morenico, di media fertilità, sciolto, con scheletro di media profondità

Sistema di allevamento: Cordone speronato e guyot

Resa per ettaro: 80 quintali di uva per ettaro = 52 ettolitri per ettaro

Vendemmia: Vendemmia manuale in piccole casse nell'ultima decade di agosto e prima settimana di settembre 2008

Vinificazione: Solo il Fiore (la prima frazione del succo) è stato destinato al Franciacorta EBB. La fermentazione primaria è avvenuta in piccole botti di rovere (da 225 lt), che hanno ospitato il vino per cinque mesi, fino alla primavera successiva. Assemblaggio e imbottigliamento con “sciropo di tiraggio” precedono l'accatastamento per la rifermentazione in bottiglia.

Maturazione ed Affinamento: Le bottiglie accatastate restano almeno 36 mesi nei locali delle nostre seicentesche cantine prima del “remuage”. Successivamente sboccate e dosate “Extra Brut” ricevono il tappo a fungo e la gabbietta. Minimo tre mesi di affinamento ulteriore sono infine necessari prima di immettere questo Franciacorta sul mercato.