



formati



0.75 l



1.5 l



3 l

## Franciacorta DOCG Extra Brut “EBB”

---

Gradazione alcolica: 13 % vol.

Annata: 2010

---

Vitigni: Chardonnay

---

Prodotto per la prima volta nel: 2003

---

Produzione annuale di bottiglie: 8.740 bottiglie - 500 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 dal 23 al 31 agosto 2010

**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’acatastamento 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