

# FRANCIACORTA MILLESIMATO 2011 BRUT

## *La storia*

### *millenaria della vite*

Ottenuto da uve raccolte solo nelle annate e nei vigneti migliori. Composto da Chardonnay che dona eleganza e finezza e da Pinot Nero per struttura e vinosità. Da questo connubio e da un'attenta spremitura soffice tramite Torchio Verticale Marmonier, nasce un prodotto dal caratterizzante colore oro, un vino dalle peculiarità inconfondibili. Ha spuma soffice con perlage continuo e fine. Dalle sensazioni olfattive altrettanto fini si aprono coinvolgenti aromi di frutta a polpa gialla, ma anche leggera tostatura. In bocca presenta una buona verve acida con pienezza e sapidità di gusto. Millesimato Brut si abbina con tutti i piatti elaborati e succulenti.



*70% Chardonnay*

*30% Pinot Nero*



## *The millennial*

### *history of the vine*

Made from grapes only harvested in the best years and from the best vineyards. Consisting of Chardonnay, which conveys elegance and finesse, and Pinot Noir for texture and vinosity. From this blend and from careful soft pressing using the Marmonier Vertical Press, comes a wine with a characteristic gold colour, full of unmistakable features. It has a soft sparkle with continuous and fine perlage. Hints of yellow-flesh fruit, but also light toasting. In the mouth it has a good acidic verve with full and savoury taste. Millesimato Brut well accompanies elaborate and succulent dishes.



**SISTEMA D'ALLEVAMENTO/Vine training system:** Guyot

**RESA PER ETTARO/Yield per hectare:** 8.500 kg di uva/kg of grape – 5.200 l – 6.900 bottiglie/bottles

**UVAGGIO/Blending:** Pinot Nero 30% e Chardonnay 70%

**AFFINAMENTO/Refinement:** In bottiglia per almeno 42 mesi sui lieviti/In bottles for at least 42 months on yeasts

**RESIDUO ZUCCHERINO/Sugar residue:** 7 - 8 gr/l.

**ALCOHOL:** 12%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO/Serving temperature:** 8°C

**DISPONIBILE NEI FORMATI/Available in sizes:** Classica 0,75 L