

FRANCIACORTA ROSSONERO EXTRA BRUT

*Franciacorta
AC Milan*

Le uve provengono da vigneti localizzati in terreni di origine morenica recente, suoli poco profondi con ciotoli, particolarmente adatti a produrre acini freschi con buona acidità. I grappoli raccolti a mano nel pieno delle proprie caratteristiche organolettiche, hanno seguito lo stesso procedimento del Franciacorta Brut di base con selezione delle prime frazioni ottenute dalle spremiture. Il Franciacorta Extra Brut ha un colore giallo tenue con riflessi verdognoli ed un perlage fine contornato da una deliziosa coroncina. Al palato è secco, immediato, dalla vivace freschezza, con buona sapidità e mineralità. Al naso è ampio sino a cogliere i tipici sentori dei fiori d'agrume e della frutta fresca. Ideale come aperitivo a base di ostriche, gamberi crudi, tempura e Grana Padano.



*Franciacorta
AC Milan*

The grapes come from vineyards located in recent shallow morainic soil with pebbles, particularly suitable for producing fresh grapes with good acidity. The hand-picked bunches, full of their organoleptic characteristics, follow the same procedure as the basic Franciacorta Brut with selection of the first fractions obtained by pressing.

Franciacorta Extra Brut has a light yellow colour with greenish reflections and a fine perlage surrounded by a delightful crown.

In the mouth it is dry, immediate, with lively freshness and good sapidity and minerality. The fragrance is ample but with typical hints of citrus flowers and fresh fruit. Ideal as an aperitif with oysters, raw shrimps, tempura and Grana Padano.



75% Chardonnay

25% Pinot Nero



SISTEMA D'ALLEVAMENTO/Vine training system: Guyot

RESA PER ETTARO/Yield per hectare: 9.000 kg di uva/kg of grape – 5.400 l – 7.200 bottiglie/bottles

UVAGGIO/Blending: Pinot Nero 25% e Chardonnay 75%

AFFINAMENTO/Refinement: In bottiglia per almeno 24 mesi sui lieviti/In bottles for at least 24 months on yeasts

RESIDUO ZUCCHERINO/Sugar residue: 3,5 - 4 gr/l.

ALCOHOL: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO/Serving temperature: 8°C

DISPONIBILE NEI FORMATI/Available in sizes: Classica 0,75 L - Magnum 1,5 L