



MURATORI
FRANCIACORTA



MURATORI Millé FRANCIACORTA EXTRA BRUT MILLESIMATO

Millé nasce da una **rigorosa selezione di appezzamenti di sole uve Chardonnay**, con particolare attenzione ai vigneti collinari situati in prossimità del lago, dove le condizioni pedoclimatiche favoriscono una maggiore ricchezza e complessità delle uve.

La selezione prosegue in cantina con la scelta delle sole **frazioni più nobili di pressatura**, quelle che meglio si prestano a un lungo affinamento sui lieviti e che permettono al vino di sviluppare profondità e raffinatezza nel tempo.

DENOMINAZIONE: Franciacorta

VARIETA' UVE: Chardonnay

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: In parte spalliera potata a cordone speronato e in parte guyot

NUMERO DI VITI PER ETTARO: 5.000

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: In bottiglia per almeno 36 mesi

TIPOLOGIA DI GUSTO: Extra Brut

DOSAGGIO: 2,5 g/L

GRADAZIONE ALCOLICA: 12-13% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino chiaro, attraversato da evidenti riflessi verdognoli che anticipano la sua spiccata freschezza. All'olfatto il vino è **netto e diretto**, con iniziali sentori di camomilla seguiti da note agrumate, in particolare di pompelmo. Il bouquet si arricchisce poi di delicate sfumature dolci di vaniglia. Al palato la beva è **fragrante e croccante**, sostenuta da una bolla sottile ed elegante. La chiusura acidula invita immediatamente a un nuovo sorso e lascia intuire l'**importante capacità evolutiva del vino**.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Piatti ricchi ed eleganti, ma anche come aperitivo in abbinamento a salumi e formaggi nostrani



0,75 Lt



1,50 Lt