



MILLÉ FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO 2020

TIPOLOGIA DI GUSTO
PERIODO DI AFFINAMENTO
UVE
DOSAGGIO

Millesimato Brut
36 mesi sui suoi lieviti
Chardonnay
2,5 gr/L

"Annata caratterizzata da una primavera soleggiata e mite con scarse precipitazioni; condizioni che hanno evitato lo sviluppo di malattie. Prima parte dell'estate con alcune giornate di pioggia che hanno rinfrescato i terreni. Luglio caldo ed asciutto.

Durante la vendemmia le uve si sono presentate in buono stato sanitario ed altrettanto buon livello di maturazione con valori di acidità e pH ideali. Severa è stata la selezione degli appezzamenti di Chardonnay, con particolare riferimento a quelli di collina, vicino al lago, dove migliore è risultata la qualità delle uve.

In cantina le uve sono state portate in cella per essere raffreddate, poi, il giorno successivo, sono state pigiate. Qui è risultata massima l'attenzione ai vari livelli di pressione in modo da selezionare solo i mosti migliori. Prima fermentazione a 12-13°C per mantenere intatta la freschezza e la fragranza dei vini. Nella primavera successiva è iniziata la seconda fermentazione, anch'essa condotta ad una temperatura di 15°C per garantire un perlage fine ed elegante."

"Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Naso pulito, netto, fragrante. Si percepiscono note di fiori bianchi, gelsomino, poi limone della Costiera, pesca bianca. Al gusto è croccante, saporito, avvolgente e cremoso. Bolla sottile e persistente. Acidità molto ben bilanciata. Vino elegante e distinto."

Riccardo Cotarella
Presidente Assoenologi