



# BRIOLETTE

**FRANCIACORTA**  
**BRIOLETTE - ROSÈ DEMI-SEC MILLESIMATO**

**D.O.C.G.**

**ZONA DI PRODUZIONE**

Franciacorta (Brescia), da vigneti di proprietà siti in Monticelli Brusati.

**UVE**

50% Chardonnay, 50% Pinot Nero.

**RESA PER ETTARO**

80/100 Q.li/Ha.

**DENSITÀ DI IMPIANTO**

4.000-5.000 piante/ha a cordone speronato.

**CONDUZIONE DEL VIGNETO**

Inerbimento controllato totale. Concimazione organica naturale. Lotta biologica ai parassiti.

**CARATTERISTICHE DEL TERRENO**

Suolo pedo-collinare, prevalentemente argilloso e marnoso con dotazione naturale di minerali e microelementi. Esposizione a Sud-Sud Est.

**VENDEMMIA**

Una vendemmia piuttosto anticipata permette di ottenere un prodotto di giusta gradazione e acidità, preservandone al massimo i profumi floreali e fruttati. Vendemmia manuale e in cassetta, con cernita delle uve sulla vite.

**MESOVINIFICAZIONE**

Ogni singola parcella delle 26 di proprietà, viene vinificata separatamente.

**VINIFICAZIONE**

Pigiatura soffice dell'uva intera con presse pneumatiche. Sedimentazione naturale a freddo. Parziale macerazione sulle bucce del Pinot Nero. Fermentazione a temperatura controllata di 18°.

**MATURAZIONE**

Messa in bottiglia (tirage) nella primavera successiva all'anno della vendemmia; rifermentazione e presa di spuma in bottiglia con lieviti selezionati e successivo affinamento sugli stessi per un minimo di 30 mesi nelle cantine interrato, ad una temperatura costante compresa tra 12° e 15°.

**RESIDUO ZUCCHERINO**

33-36 gr/l

**DISPONIBILE NELLE VERSIONI**

Bottiglia 0,75 l

**PERIODO OTTIMALE DI BEVA**

Se perfettamente conservato, il prodotto può essere degustato dopo anni dal dégorgeamento essendo capace di crescente complessità e lunga e positiva evoluzione nel tempo.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI**

Il Villa Franciacorta Briquette è un demi-sec che unisce alla piacevole dolcezza e cremosità del gusto, la delicatezza del colore ed eleganti profumi.

Ideale l'abbinamento con prodotti di pasticceria e dessert senza creme; da provare l'insolito accostamento con culatello e formaggi di media stagionatura.



**VILLA FRANCIACORTA**

Via Villa, 2 - 25040 Monticelli Brusati (BS) - T. +39 030.652329 | F. +39 030.6852305 - info@villafranciacorta.it

www.villafranciacorta.it - f villa.franciacorta @CantinaVilla