



EMOZIONE 40 ANNI

RISERVA BRUT FRANCIACORTA D.O.C.G. 2008
MILLESIMATO

D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE

Franciacorta (Brescia), da vigneti di proprietà siti in Monticelli Brusati e Provaglio d'Iseo.

UVE

85% Chardonnay, 10% Pinot Nero, 5% Pinot Bianco

RESA PER ETTARO

80/90 Q.li/Ha

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.000/5.000 piante/ha a cordone speronato e guyot.

CONDUZIONE DEL VIGNETO

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

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

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

VENDEMMIA

Iniziata il 25 settembre 2008.

VINIFICAZIONE

Dalla più, ferrea selezione dei mosti (solo mosto fiore) compendio di oltre 20 vini base delle diverse parcelle, in parte affinati in barriques.

MATURAZIONE

Messa in bottiglia (tirage) nella primavera successiva all'anno della vendemmia: rifermentazione in bottiglia con lieviti selezionati e successivo affinamento sugli stessi per 100 mesi nelle cantine interrata, ad una temperatura costante compresa tra 12° e 15° (presa di spuma). Tiraggio in primavera inoltrata.

SBOCCATURA

29 novembre 2017

RESIDUO ZUCCHERINO

2,9 g/l

DISPONIBILITÀ

Prodotto per la prima volta nel 2008 in tiratura limitata di N. 2.920 pezzi

PERIODO OTTIMALE DI BEVA

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

NOTE DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI

Vino brillante, colore paglierino con sfumature dorate illuminato da un perlage estremamente fine e di notevole persistenza. Al naso è pieno, voluminoso. Si apre con croccanti note di pane tostato e pasticceria, pietra focaia, sentori iodati e di sottobosco fanno da cornice a note di frutta esotica, agrumate e liquirizia si lasciano alternare da leggere note balsamiche e di caffè. Al palato è avvolgente, inconfondibile la grande mineralità e la salinità agrumata tipiche dello stile Villa. L'assaggio prosegue cremoso e fresco al contempo. Un perlage sottilissimo eleva l'ampiezza di questa bollicina inedita ma dal grande potenziale evolutivo. Un Franciacorta, un'Emozione, nata per perdurare nel tempo.

Franciacorta da abbinare a piatti con preparazioni importanti di pesce, tartufo ed anche di carne.

Un Franciacorta perfetto da meditazione, capace di sorprendere in ogni assaggio e nelle sue continue evoluzioni.

VILLA FRANCIACORTA

Via Villa, 12 - 25040 Monticelli Brusati (BS) - Phone +39 030.652329 | Fax +39 030.652100
info@villafranciacorta.it - www.villafranciacorta.it - f villa.franciacorta @CantinaVilla @villafranciacorta





EMOZIONE 40 ANNI

RISERVA BRUT FRANCIACORTA D.O.C.G. 2008
VINTAGE WINE

D.O.C.G.

PRODUCTION ZONE

Franciacorta (Brescia), from our own vineyards in Monticelli Brusati and Provaglio d'Iseo.

GRAPES

85% Chardonnay, 10% Pinot Noir, 5% Pinot Blanc

YIELD PER HECTARE

80/90 Quintals/Ha

PLANT DENSITY

4,650 vines per hectare, trained to the spurred cordon and Guyot system.

VINEYARD MANAGEMENT

Complete, sown ground cover. Natural, organic fertilization, Biological pest control.

SOIL CHARACTERISTICS

Hillside and at the base of hillsides. The soils are primarily clayey loam sand are thick and cool, and have been deeply ploughed to favour root development.

HARVEST

25 august 2008.

VINIFICATION

Each single parcel of the 26 within the estate winery is vinified separately.

Only flower musts with partial aging barriques.

AGING

The wine is bottled in the spring of the year following the harvest; refermentation in bottle with selected yeasts, and the wine subsequently ages on the lees for 100 months in the estate's underground cellars, at constant temperature ranging between 12°-15°C.

DEGORGEMENT

29 november 2017

RESIDUAL SUGAR

2,9 gr/lit

ALCOHOL BY VOLUME

12,5%

AVAILABILITY

0,75 L - first vintage in 2008 with 2.920 bottles.

BEST DRUNK

The product can be taste seven years after being disgorged due to its capacity to become more and more complex and to positively evolve for a long time

TASTING NOTES AND FOOD PAIRING

Majestic, slightly straw yellow colour, bright and crystal-clear with thin and lingering perlage. The nose opens up with beautiful notes of flint alternating with slight iodine hints. Sensual touches of dried citrus fruit, liquorice, confectionery, tropical fruit, coffee and balsamic notes. On the palate it is lively and creamy with a very thin perlage and full-flavoured and mineral notes marking the typical Villa wine-making style. This Franciacorta Nobile is a noble wine indeed, being the result of a terroir with great potential, combined with a patient and loving care. A Franciacorta wine, an Emotion.

VILLA FRANCIACORTA

Via Villa, 12 - 25040 Monticelli Brusati (BS) - Phone +39 030.652329 | Fax +39 030.652100
info@villafranciacorta.it - www.villafranciacorta.it - [f villafranciacorta](https://www.facebook.com/villafranciacorta) [@CantinaVilla](https://www.instagram.com/villafranciacorta) [@villafranciacorta](https://www.instagram.com/villafranciacorta)

