



EXTRA BLU



FRANCIACORTA
EXTRA BLU - EXTRA BRUT MILLESIMATO

D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE

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

UVE

90% Chardonnay, 10% Pinot Nero.

RESA PER ETTARO

80/95 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 e in cantina.

MESOVINIFICAZIONE

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

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice dell'uva intera con presse pneumatiche. Sedimentazione naturale a freddo. La prima fermentazione alcolica si svolge in serbatoi in acciaio inox con costante controllo della temperatura a 18°. Parziale affinamento in barrique prima del tiraggio.

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 58 mesi nelle cantine interrate, ad una temperatura costante compresa tra 12° e 15°.

RESIDUO ZUCCHERINO

5,2 g/L.

DISPONIBILE NELLE VERSIONI

Bottiglia 0,75 l - Magnum 1,5 l.

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

Colore giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente.

Al naso è elegante e complesso, il bouquet si presenta ampio e di grande personalità. In bocca conquista per freschezza, sapidità e struttura. Villa Franciacorta Extra Brut è ideale come aperitivo, ma grazie alla sua grande dinamicità rappresenta un goloso abbinamento anche con primi e secondi piatti, soprattutto a base di pesce.

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