

# Extra Blu

Franciacorta DOCG 2009

Villa Franciacorta

---

Già dall'etichetta il Franciacorta Docg Extra Blu dell'azienda Villa Franciacorta vuole essere un'anteprima visiva del mare antico che i nostri terreni sono in grado di far riemergere. Da questi terreni di origine marina, composti da marne stratificate e rocce ricche di fossili, nasce un Extra Brut capace di esprimere freschezza, mineralità e struttura. La sua personalità si racconta attraverso i suoi profumi: la delicatezza della mandola, la freschezza del cedro e l'esuberanza dello zenzero. Un racconto variegato che si scrive ad ogni nuovo assaggio.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Spumante
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Franciacorta
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2009
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Lombardia
<b>Localizzazione</b>	Monticelli Brusati (Brescia)
<b>Vitigno</b>	Chardonnay 90% ;Pinot Nero 10%
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Zuccheri</b>	2,5 – 3,5 gr/lit g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Colore giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente
<b>Gusto</b>	Conquista per freschezza, sapidità e struttura
<b>Profumo</b>	Al naso è elegante e complesso, il bouquet si presenta ampio e di grande personalità
<b>Abbinamenti</b>	Primi con pesce, secondi piatti di pesce
<b>Temperatura di servizio</b>	8° - 10° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Tipologia terreno</b>	Suolo pedo-collinare, prevalen
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità impianto</b>	4.000-5.000 piante
<b>Resa per ettaro</b>	80/95 Q.li/Ha.
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Metodi di difesa</b>	Inerbimento controllato totale
<b>Vinificazione</b>	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** Tirage nella primavera successiva all'anno della vendemmia; rifermentazione e presa di spuma in bottiglia con lieviti selezionati

**Affinamento** Sui lieviti per un minimo di 58 mesi nelle cantine interrate, ad una temperatura costante compresa tra 12° e 15°