

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

Tipo Spumante

Sottotipo Bianco

Disciplinare Franciacorta

Denominazione DOCG

Annata 2009

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Lombardia

Localizzazione Monticelli Brusati (Brescia)

Vitigno Chardonnay 90% ;Pinot Nero 10%

Gradazione 12.50 % vol.

Zuccheri 2,5 – 3,5 gr/lt g/l

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Colore giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente

Gusto Conquista per freschezza, sapidità e struttura

Profumo Al naso è elegante e complesso, il bouquet si presenta ampio e di grande personalità

Abbinamenti Primi con pesce, secondi piatti di pesce

Temperatura di servizio 8° - 10° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est

Tipologia terreno Suolo pedo-collinare, prevalen

Allevamento Cordone speronato

Densità impianto 4.000-5.000 piante

Resa per ettaro 80/95 Q.li/Ha.

Tipo raccolta Manuale

Metodi di difesa Inerbimento controllato totale

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 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°