Franciacorta Brut Millesimato Docg

Vitigno: Chardonnay 100% con varie selezioni clonali
Provenienza: zona vitivinicola Franciacorta
Vinificazione: fermentazione in vasche d'acciaio controllate termicamente, criomacerazione e pressatura con una particolare pressa sottovuoto la quale permette l'estrazione del mosto in depressione così da preservare aromi e profumi, che rispecchiano le caratteristiche del vigneto. Permanenza in barriques con percentuali variabili
Tipo allevamento: guyot
Composizione terreno e altitudine: vigneto pianeggiante dislocato nel Comune di Corte Franca denominato S. Carlo; esposizione ovest, sud-ovest, composto da sabbia per il 63%, limo per il 20% ed argilla per il 17%
Densità viti/ha: il sesto d'impianto è di 2,30 mt tra le file e 0,80 mt sulla fila, raggiungendo così una fittezza d'impianto di circa 5600 piante/ettaro

Note di degustazione
Colore: giallo paglierino tenue
Olfatto: profumo intenso, gradevole
Affinamento: permanenza sui lieviti in bottiglia per almeno 36 mesi
Gusto: presenta pienezza, buona acidità e grande persistenza. Ha sentori di vaniglia, ananas e prugne

Abbinamenti: a tutto pasto; particolarmente adatto per aperitivi, piatti freschi e leggeri
Temperatura di servizio: servire a 8-10 °C in apposito calice
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Longevità: lasciare riposare dai 3 a 6 mesi dopo la degorgiatura; buona espressione dai 6 ai 12 mesi. Ottimo dai 12 mesi a 24 mesi ed oltre post degorgiatura, il tutto rispettando le buone regole di conservazione dei vini, mantenendo le bottiglie in un ambiente fresco, al riparo da fonti di calore e dalla luce
Bottiglia: 0,75 lt

Franciacorta Brut Dosaggio Zero «Mia Dusàt» Docg

Vitigno: Chardonnay con varie selezioni clonali
Provenienza: zona vitivinicola Franciacorta
Vinificazione: fermentazione in vasche d'acciaio controllate termicamente e pressatura con una particolare pressa sottovuoto la quale permette l'estrazione del mosto in depressione (-0,7 bar) così da preservare aromi e profumi, rispecchianti le caratteristiche del vigneto
Tipo allevamento: guyot con 5 gemme per pianta più un'altro tralcio da 2 gemme per il rinnovo dell'anno successivo
Composizione terreno e altitudine: vigneti situati nei Comuni di Adro e Corte Franca denominati Ciusì, Pagni e Boschette, ben soleggiati, con esposizione ovest, sud-ovest, caratterizzati da una tessitura morenica
Densità viti/ha: il sesto d'impianto è di 2,20 mt tra le file e 0,80 mt sulla fila, raggiungendo così una fittezza d'impianto di circa 5600 piante/ettaro

Note di degustazione
Colore: giallo paglierino
Olfatto: intenso, fragrante,ottimo aroma di lievito, crosta di pane accompagnato da un ottimo sentore agrumato
Affinamento: permanenza sui lieviti in bottiglia per circa 30 mesi
Gusto: ottimo equilibrio, buona sapidità ed acidità; di lunga persistenza

Abbinamenti: indicato per aperitivi e tutto pasto, in particolare con stufati e brasati di carne ma anche con pasta integrale ai finferli.
Temperatura di servizio: servire a 8-10 °C in apposito calice.
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Longevità: lasciare riposare dai 3 a 6 mesi dopo la degorgiatura; buona espressione dai 6 ai 12 mesi. Ottimo dai 12 mesi a 24 mesi ed oltre post degorgiatura, il tutto rispettando le buone regole di conservazione dei vini, mantenendo le bottiglie in un ambiente fresco, al riparo da fonti di calore e dalla luce
Bottiglia: 0,75 lt