



ELISABETTA BRAMI
F R A N C I A C O R T A

FRANCIACORTA BRUT

Vitigni: cuvée di Chardonnay (70%) e di Pinot Nero (30%)

Impianto: guyot

Densità d'impianto: 5000 ceppi per ettaro

Resa: 80-90 quintali per ettaro

Vendemmia: raccolta manuale in cassetta

Periodo vendemmia: agosto

Pigiatura: in pressa pneumatica con frazionamento qualitativo dei mosti

Vinificazione: in bianco

Decantazione: inoculo di lieviti selezionati e fermentazione in vasca di acciaio e in barrique di rovere.

In primavera avviene l'assemblaggio della cuvée che successivamente all'aggiunta dello sciroppo zuccherino e del lievito da rifermentazione viene imbottigliata e coricata in catasta per il lento affinamento.

Affinamento: in bottiglia per minimo 24 mesi sui lieviti e minimo 3 mesi di post dégorgement.

Remuage: gyropallet

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Dosaggio: 6gr. (dos. Brut)

Esame sensoriale

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Perlage: fine e persistente

Profumo: ampio, delicato, con note delicate di frutta a polpa gialla

Sapore: avvolgente, pieno, accattivante e persistente

Riconoscimenti:

89 Punti Falstaff

3 Rose Camune ViniPlus

AZIENDA AGRICOLA ELISABETTA ABRAMI

Strada Vicinale delle Fosche, 25050 Provaglio d'Iseo, Brescia, Italy - 0306857185 - www.vinielisabettaabrami.it

