



MIRABELLA
FRANCIACORTA



DEMETRA PINOT BIANCO

Franciacorta Brut Nature VSQ

Uve: Pinot Bianco 100%

Vigneti di provenienza: Le uve arrivano unicamente dal vigneto Mirabella, situato a Paderno Franciacorta

Terreno: Fluvio-glaciale

Impianto vigneto: Sylvoz a 3.000 ceppi/ha

Età media delle vigne: 41 anni

Resa: Non superiore a 70 q.li/ha

Vendemmia: Manuale, solo di grappoli sani a perfetta maturazione raccolti in piccole casse forate

Epoca di vendemmia: Prima metà di agosto

Vinificazione: Pressatura soffice uve intere con bassa resa (50%). Fermentazione a 16-18°C in vasche di cemento

Vini di riserva: Solo vini base dell'annata millesimata

Tiraggio: Nella primavera successiva alla vendemmia

Affinamento: Minimo 24 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut Nature, con residuo zuccherino < 3 grammi/litro

Prima annata prodotta: 2015