



MIRABELLA
FRANCIACORTA



DEMETRA SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Franciacorta Brut Nature DOCG

Uve: Chardonnay 100%

Vigneti di provenienza: A seconda delle annate, selezione in pianta dei migliori grappoli di Chardonnay provenienti dai vigneti di proprietà

Terreno: Fluvio-glaciale e morenico profondo

Impianto vigneto: Sylvoz e Guyot

Età media delle vigne: 30 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 d'acciaio

Vini di riserva: Assenti

Tiraggio: Nella primavera successiva alla vendemmia

Affinamento: Minimo 24 mesi sui lieviti

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

Solfiti totali: Naturalmente prodotti dai lieviti durante le fermentazioni e inferiori al limite legale di dichiarazione (10 mg/litro)

Prima annata prodotta: 2021