



MIRABELLA
FRANCIACORTA



EDEA

Franciacorta Brut Blanc de Blanc DOCG

Uve: Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%

Vigneti di provenienza: Le uve arrivano da tutti i vigneti dell'azienda, situati nei comuni di Paderno Franciacorta, Passirano, Camignone, Cazzago S.M., Provaglio d'Iseo e Rodengo Saiano

Terreno: Morenico di origine glaciale

Impianto vigneto: Sylvoz a 3.000 ceppi/ha e Guyot a 5.000 ceppi/ha

Età media delle vigne: 26 anni

Resa: Non superiore a 95 q.li/ha

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

Epoca di vendemmia: Prima metà di agosto, iniziando dal Pinot Bianco e terminando con lo Chardonnay

Vinificazione: Pressatura soffice uve intere con bassa resa (65%). Fermentazione a 16-18°C in vasche di cemento.

Vini di riserva: Dal 10% al 15%

Tiraggio: Nella primavera successiva alla vendemmia

Affinamento: Minimo 30 mesi sui lieviti

Dosaggio: Brut, con residuo zuccherino < 5 grammi/litro

Prima annata prodotta: 1982