



MIRABELLA
FRANCIACORTA



ROSÉ

Franciacorta Brut DOCG

Uve: Pinot Nero 45%, Chardonnay 45%, Pinot Bianco 10%

Vigneti di provenienza: Le uve arrivano dai vigneti dell'azienda situati nei comuni di Paderno Franciacorta, Passirano, Camignone e Provaglio d'Iseo

Terreno: Morenico profondo e fluvio-glaciale

Impianto vigneto: Guyot a 5.000 ceppi/ha

Età media delle vigne: 28 anni

Resa: Non superiore a 90 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, proseguendo con il Pinot Nero e terminando con lo Chardonnay

Vinificazione: Pressatura soffice uve intere con bassa resa (65%). Fermentazione a 16-18°C in vasche di cemento. 18/24 ore di contatto con bucce per Pinot Nero

Vini di riserva: Dal 5% al 10%

Tiraggio: Nella primavera successiva alla vendemmia

Affinamento: Minimo 30 mesi sui lieviti

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

Prima annata prodotta: 1982