

Franciacorta Brut Blanc de Blanc Millesimato *Chardonnay*

Fin dal primo assaggio rivela un atteggiamento maturo e articolato, che conduce sempre con grande garbo e misura.

Vinificazione

Le uve, a perfetto grado di maturazione, in tempi brevissimi dalla raccolta, vengono pigiate in modo soffice e fatte fermentare e maturare in botti di legno per un periodo minimo di 6 mesi.

Imbottigliamento

In primavera viene realizzata la cuvée ed effettuato l'imbottigliamento per la presa di spuma. Il vino di base utilizzato è di solo **Chardonnay** e di **una sola annata** ma proveniente da vigneti diversi.

Affinamento

Il vino viene poi fatto maturare con i propri lieviti.

From the first sip, its taste is mature and articulated, yet also gentle and measured.

Vinification

The grapes, which are at the perfect stage of ripeness, are gently pressed very soon after picking and are fermented in wooden barrels for a minimum of 6 months.

Bottling

*In spring, the cuvée is ready and the wine is bottled, to become sparkling. The base wine used is only **Chardonnay** and is **single-vintage** but comes from different vineyards.*

Ageing

The wine is then left to age with its own yeasts.

