

# Franciacorta Extra Brut “Disobbedisco”

## **Vinificazione**

Le uve, a perfetto grado di maturazione, in tempi brevissimi dalla raccolta, vengono pigiate in modo soffice e fatte fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di circa 18°C.

## **Imbottigliamento**

In primavera viene realizzata la cuvée ed effettuato l'imbottigliamento per la presa di spuma. A seconda delle vendemmie il vino di base può essere di una sola annata oppure di annate diverse.

## **Affinamento**

Il vino viene poi fatto maturare con i propri lieviti per alcuni anni

## **Vinification**

*The grapes, which are at the perfect stage of ripeness, are gently pressed very soon after picking and are fermented in steel vessels at a controlled temperature of around 18°C.*

## **Bottling**

*In spring, the cuvée is ready and the wine is bottled, to become sparkling. Depending on the year, the base wine can be made up of several different vintages or a single vintage.*

## **Ageing**

*The wine is then left to age with its own yeasts for some years.*

