



## LINEA LUIS BRUT MILLESIMATO

Franciacorta Brut Millesimato D.O.C.G.

**Vendemmia :** 2011

**Sboccatura :** 2014

**Uvaggio:** 60% Chardonnay, 40% Pinot Nero

**Zona di Produzione :** Comune di Ome - altitudine 350m s.l.m.

Comune di Rodengo Saiano - altitudine 250 m s.l.m.

Comune di Gussago - altitudine 200 m s.l.m.

**Suolo :** Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla

**Sistema di allevamento :** Guyot e cordone speronato

**Sesto di impianto :** 2 m x 0,8 m - 6.000 viti/ha

**Resa :** 100 q.li/ha - 70 hl/ha

**Vinificazione :** Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette da 18 Kg e refrigerate per una notte alla temperatura di 5°C. Segue la pressatura soffice dell'uva intera e la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

**Affinamento :** In vasca di acciaio per sette mesi prima del tiraggio effettuato nel mese di Marzo/Aprile ed un periodo di maturazione in bottiglia di 36 mesi.

**Enologo :** Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

### Dati analitici

Alcol 12,80 % vol

Acidità Totale 7 g/l (acido tartarico)

Zuccheri residui 7,0 g/l

Fermentazione malolattica : 100%

Pressione : 5,8 atm

Produzione : 6.500 bottiglie/anno

**Colore :** Giallo paglierino carico tendente al dorato, perlage fine e persistente

**Profumo :** Ricco ed evoluto, con note derivanti da un lungo affinamento in bottiglia di lievito, pasticceria e miele.

**Sapore :** Intenso, armonico e strutturato, con retrogusto di vaniglia e una lunghissima persistenza.

**Formato bottiglia :** 0,75 l - 1,5 l

**Formato cartone :** 6 bottiglie stese

Confezione singola