



EMOZIONE

FRANCIACORTA
EMOZIONE - BRUT MILLESIMATO

D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE

Franciacorta (Brescia), da vigneti di proprietà siti in Monticelli Brusati.

UVE

Chardonnay 85%, Pinot Nero 10%, Pinot Bianco 5%. Blend di 26 vini base provenienti da tutte le parcelle di proprietà.

RESA PER ETTARO

80/95 Q.li/Ha.

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.000-5.000 piante/ha a cordone speronato.

CONDUZIONE DEL VIGNETO

Inerbimento controllato totale. Concimazione organica naturale. Lotta biologica ai parassiti.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Suolo pedo-collinare, prevalentemente argilloso e marnoso con dotazione naturale di minerali e microelementi. Esposizione a Sud- Sud Est.

VENDEMMIA

Una vendemmia piuttosto anticipata permette di ottenere un prodotto di giusta gradazione e acidità, preservandone al massimo i profumi floreali e fruttati. Vendemmia manuale e in cassetta, con cernita delle uve sulla vite e in cantina.

MESOVINIFICAZIONE

Ogni singola parcella delle 26 di proprietà, viene vinificata separatamente.

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice dell'uva intera con presse pneumatiche. Sedimentazione naturale a freddo. La prima fermentazione alcolica si svolge in serbatoi in acciaio inox con costante controllo della temperatura a 18°. Affinamento in acciaio sino alla messa in bottiglia (tirage) nella primavera successiva all'anno della vendemmia.

MATURAZIONE

Rifermentazione e presa di spuma in bottiglia con lieviti selezionati e successivo affinamento sugli stessi per un minimo di 36 mesi nelle cantine interrato, ad una temperatura costante compresa tra 12° e 15°.

RESIDUO ZUCCHERINO

6,5 - 7,5 gr/l.

DISPONIBILE NELLE VERSIONI

Bottiglia 0,75 l - Magnum 1,5 l - Jeroboam 3 l - Mathusalem 6 l (con rifermentazione diretta).

PERIODO OTTIMALE DI BEVA

Se perfettamente conservato, il prodotto può essere degustato dopo anni dal dégorgeant essendo capace di crescente complessità e lunga e positiva evoluzione nel tempo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI

Colore giallo paglierino. Al naso sprigiona eleganti note floreali, di frutta fresca e crosta di pane. Accarezza il palato con fini e persistenti bollicine, che esaltano l'elegante struttura, terminando con un intrigante e persistente retrogusto. Ideale dall'aperitivo a tutto pasto.

VILLA FRANCIACORTA

Via Villa, 2 - 25040 Monticelli Brusati (BS) - T. +39 030.652329 | F. +39 030.6852305 - info@villafranciacorta.it
www.villafranciacorta.it - f villa.franciacorta @CantinaVilla