



Franciacorta Brut

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti di proprietà si trovano a Erbusco, nel cuore della Franciacorta, su terreni di origine morenica a tendenza argillosa. Sono coltivati con il sistema di allevamento Guyot, su un territorio caratterizzato da un microclima temperato, ideale per la produzione di spumanti di alta qualità.

VINIFICAZIONE

La vendemmia è effettuata manualmente al raggiungimento della piena maturazione fenolica delle uve. La vinificazione prevede una pressatura soffice a basse pressioni con frazionamento dei mosti, seguita da una fermentazione in purezza con lieviti selezionati e controllo termico per preservare l'integrità aromatica. La presa di spuma avviene mediante rifermentazione in bottiglia a basse temperature, secondo il metodo esclusivo SoloUva che utilizza solo gli zuccheri naturali dell'uva, escludendo l'aggiunta di zuccheri esterni.

AFFINAMENTO

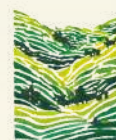
L'affinamento si protrae per almeno 36 mesi sui lieviti, a cui seguono 6 mesi di riposo post sboccatura, garantendo vini di grande finezza, complessità e identità territoriale.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino si presenta di un giallo intenso e luminoso, con un perlage elegante e continuo. Al naso propone un profilo raffinato e profondo, dove si intrecciano note fruttate e floreali, accompagnate da delicati richiami minerali e speziati.

Al palato è avvolgente e pieno, sostenuto da una freschezza vibrante e da una spiccata sapidità che ne valorizzano la struttura. Il finale lungo e armonioso evoca la forza e la mineralità dei terreni argillosi da cui provengono le uve, donando intensità e carattere ad ogni sorso.

RAINERI



Franciacorta