

ELITE

Franciacorta Extra Brut DOCG
Senza Solfiti

Un Prometeo in continuo divenire.
Tanto palpabile quanto inafferrabile,
sfugge a chi lo vuole catturare,
scivolando repentino dall'aspro al
dolce, guizzando dai tropici fino in
oriente.

*A Prometheus in continuous
evolution. As palpable as it is elusive,
it flees from those who would capture
it, sliding swiftly from bitter to sweet,
darting from the tropics to the Far
East.*



Uve: Chardonnay 100%.

Vigneto: Il primo "CRU" Mirabella piantato nel 1981 (uno dei più vecchi vigneti di Franciacorta), superficie 5 ettari.

Resa: 75 q.li/ettaro.

Vendemmia: Selezione di grappoli dorati e ben esposti colti al perfetto grado di maturazione.

Vinificazione: Scelta manuale dei grappoli migliori in fase di riempimento presse, resa pressatura 50% e fermentazione in cemento a temperatura controllata, nessun utilizzo di conservanti (compresi i solfiti).

Affinamento: Sui lieviti per almeno 30 mesi.

Solfiti totali: Tra 3 e 6 mg/lit (limite di dichiarazione 10 mg/lit).

Particolarità: 3 enologi, 10 anni di ricerca, 4 tesi universitarie per il primo Franciacorta e il primo metodo classico italiano DOCG **senza solfiti e allergeni** nel totale rispetto della natura e del consumatore. Lo Chardonnay per la prima volta si esprime come natura lo ha creato, grazie allo studio di una tecnologia che ha portato alla riscoperta dei valori e delle emozioni da troppo tempo dimenticate.

Grapes: Chardonnay 100%.

Yield: 75 quintals/hectare.

Harvest: Only grapes from the first Mirabella Cru (1981), one of the oldest vineyard in Franciacorta. 5 hectares with a low yield for an higher quality.

Wine-making: Manual selection of the best bunches during filling machines, 50% yield pressing and fermentation in cement vats at controlled temperature, no use of allergens (including sulphites).

Refinement: At least 30 months on yeasts in bottle.

Total sulphur dioxide: 3-6 mg/lit (limit statement: 10 mg/lit).

Particularity: 3 winemakers, 10 years of research, 4 university theses. The first Franciacorta and the First Italian Champenoise Method DOCG **without sulphites and allergens** in total respect of nature and the customers, completely chemical free.



MIRABELLA
FRANCIACORTA