



Mirabella
Franciacorta
1979



Franciacorta Brut

TIPOLOGIA

Franciacorta Brut DOCG.

VITIGNO

Chardonnay 70% - Pinot Bianco 30%.

RESA

Non superiore a 95 q.li/ettaro.

VENDEMMIA

Manuale, solo di grappoli sani a perfetta maturazione raccolti in piccole casse forate.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con rese molto basse (65%). Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16 -18°C in vasche di cemento.

AFFINAMENTO

Minimo 24 mesi sui lieviti in bottiglia e sboccatura almeno 3 mesi prima della commercializzazione.

DURATA DEL VINO

2 - 3 anni dalla sboccatura.

COLORE

Giallo paglierino carico con riflessi dorati.

PROFUMO

Delicate note di lievito e di pane cotto unite ad un fruttato molto elegante (mela golden e banana).

SAPORE

Equilibrato di media persistenza, con piacevole retrogusto amarognolo, giustamente acidulo.

CONSIGLI

Da bersi a 8 - 10°C in tradizionali calici Franciacorta per apprezzare le bollicine o in bicchieri più ampi per risaltarne i profumi.

**Blanc de
Blanc**