



Mirabella
Franciacorta
1979



DOM Franciacorta Dosaggio Zero RISERVA

TIPOLOGIA

Franciacorta DOCG Millesimato RISERVA 2006.

VITIGNO

Chardonnay 60% - Pinot Nero 25% - Pinot Bianco 15%.

RESA

Da 70 q.li./ettaro.

VENDEMMIA

Selezione dei grappoli migliori nei vari vigneti. Aggiunta di Pinot Nero vinificato in bianco per dare struttura e longevità.

VINIFICAZIONE

lavorazione separate delle uve a perfetto grado di maturazione, fermentazione con lieviti selezionati 60% in cemento e 40% in barrique, batonnage per 4/5 mesi

AFFINAMENTO

Sui lieviti per almeno 70 mesi e non meno di 6 - 7 prima della vendita dopo sboccatura.

DURATA DEL VINO

Superiore 5 anni dalla data di sboccatura

COLORE

Dorato carico con riflessi oro antico di eccellente limpidezza.

PROFUMO

Molto ricco di note mielose unite a lisato, vaniglia e piacevoli sentori di frutta esotica.

SAPORE

Secco e al tempo stesso vellutato grazie alle molecole cedute dal lievito durante il lungo affinamento e dalla fermentazione dei mosti a contatto con i pregiati roveri francesi. Tanta la stoffa e l'armonia.

CONSIGLI

Prodotto di grande complessità e freschezza, per palati esigenti. Il primo Franciacorta Riserva di Mirabella prodotto nella miglior annata scelta tra i già rari Millesimi prodotti dall'azienda. Bottiglia senza tempo da conservare anche per parecchi anni agitando il meno possibile le bottiglie. Servire a 10°C in ampi calici

Riserva