

MIRABELLA




FRANCIACORTA

RIFLESSO TERRE di FRANCIACORTA DOC Bianco


MIRABELLA

RIFLESSO

TERRE di FRANCIACORTA DOC Bianco



NOME:	RIFLESSO
TIPOLOGIA:	TERRE di FRANCIACORTA DOC Bianco
UVE:	Chardonnay 50% - Pinot Bianco 50%
RESA:	non superiore a 90 q.li/ettaro
VENDEMMIA:	manuale in piccole casse
VINIFICAZIONE:	pressioni soffici (0.2 - 0.6 bar), fermentazione a temperatura controllata (18 - 20°C) In vasche di cemento per 8 - 10 giorni
AFFINAMENTO:	6 mesi in vasche di acciaio e almeno 1 in bottiglia
GRADAZIONE:	12.0 - 12.2 % vol
DURATA DEL VINO:	2 - 3 anni
PRODUZIONE ANNUA:	100.000 bottiglie da 0.75 lt
CONFEZIONI:	scatole da 6 e da 12 bottiglie
COLORE:	paglierino di buona intensità con riflessi verdognoli
PROFUMO:	elegante, di frutta fresca (ananas, mela) e fiori dolci
SAPORE:	secco e piacevolmente acidulo
ABBINAMENTI:	preparazione di pesci, primi piatti leggeri, ottimo anche come aperitivo
CONSIGLI:	servire a 8 - 10°C in calici di medio/piccole dimensioni per mantenerne l'eleganza



NAME:	RIFLESSO
TYPE:	TERRE di FRANCIACORTA DOC White
GRAPES:	Chardonnay 50% - Pinot Bianco 50%
YIELD:	no more than 90 quintals/hectare
HARVEST:	manual, in small crates
WINE-MAKING:	gentle pressing (0.2 - 0.6 bar), fermentation at a controlled temperature (18 - 20°C) in cement vats for 8 - 10 days
REFINING:	6 months in steel vats and at least 1 in the bottle
ALCOHOL CONTENT:	12.0 - 12.2 % vol.
DURATION OF WINE:	2 - 3 years
ANNUAL PRODUCTION:	100.000 0.75 litre bottles
PACKING:	cartons of 6 and 12 bottles
COLOUR:	intense pale yellow with greenish glints
FRAGRANCE:	elegant, fresh fruit (pineapple, apple) and sweet flowers
FLAVOUR:	dry with a pleasantly sharp taste
SERVING SUGGESTIONS:	serve with seafood and light first courses, also excellent as an aperitif
PRESENTATION:	serve at 8 - 10°C in small/medium-sized glasses to preserve its elegance



NAME:	RIFLESSO
WEINART:	TERRE di FRANCIACORTA DOC Bianco
REBSORTEN:	Chardonnay 50% - Pinot Bianco 50%
ERTRAG:	nicht über 90 Doppelzentner/Hektar
WEINLESE:	von Hand in kleine Kisten
VINIFIKATION:	Sanfte Pressung (0.2 - 0.6 bar), Gärung bei kontrollierter Temperatur (18 - 20 °C) in Betontanks für 8 - 10 Tage
AUSBAU:	6 Monate im Stahltank und mindestens 1 in der Flasche
ALKOHOLGEHALT:	12.0 - 12.2 % vol
HALTBARKEIT:	2 - 3 Jahre
JAHRESPRODUKTION:	100.000 0,75 l Flaschen
VERPACKUNG:	6er und 12er Kartons
FARBE:	strohgelb von guter Intensität mit grünlichen Reflexen
DUFT:	elegant, nach frischen Früchten (Ananas, Apfel) und süße Blüten
GESCHMACK:	trocken und angenehm säuerlich
SERVIERVORSCHLÄGE:	Zu Fischgerichten und leichten Nudelgerichten, optimal auch als Aperitif
EMPFEHLUNGEN:	Bei 8 - 10 °C in kleinen bis mittelgroßen Gläsern servieren, um seine Eleganz zu erhalten



FRANCIACORTA