



LA MADONNINA



FRANCIACORTA DOCG

2017

BRUT MILLESIMATO 2017

Un Franciacorta che proviene da vigneti selezionati, dedicati esclusivamente alla produzione per La Madonnina. La migliore bollicina della tradizione italiana, da abbinare alle nostre eccellenze del territorio.

DATI TECNICI

- Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco
- Zona di produzione: Franciacorta
- Produzione per ettaro: non superiore a 95 Q.li
- Vendemmia: manuale, solo di grappoli sani a perfetta maturazione raccolti in piccole casse forate
- Vinificazione: pressatura soffice con rese molto basse
- Fermentazione: con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16-18C in vasche di cemento
- Affinamento: minimo 24 mesi sui lieviti in bottiglia
- Sboccatura: almeno 3 mesi prima della commercializzazione

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Presenta un colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Al naso, presenta delicate note di lievito e di pane cotto, unite ad un fruttato molto elegante (Mela Golden e Banana), avvolgente e complesso. Al gusto risulta equilibrato, di media persistenza, con piacevole retrogusto amarognolo, giustamente acidulo.