



**MIRABELLA**  
FRANCIACORTA



**DEMETRA MILLESIMATO  
FRANCIACORTA BRUT NATURE  
DOCG**

**Uve:** Chardonnay 65%, Pinot Nero 25% e Pinot Bianco 10%

**Vigneti di provenienza:** Le uve arrivano unicamente dal vigneto Mirabella, situato a Paderno Franciacorta

**Terreno:** Fluvio-glaciale

**Impianto vigneto:** Sylvoz a 3.000 ceppi/ha

**Età media delle vigne:** 41 anni

**Resa:** Non superiore a 60 q.li/ha

**Vendemmia:** Manuale, solo di grappoli sani a perfetta maturazione raccolti in piccole casse forate

**Epoca di vendemmia:** Prima metà di agosto, iniziando dal Pinot Bianco, proseguendo con il Pinot Nero e terminando con lo Chardonnay

**Vinificazione:** Ammostamento entro 3 ore dalla raccolta delle uve, pressatura separata dei tre vitigni con rese limitate (50%) e utilizzo del solo mosto fiore. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16-18 °C, 80% in vasche di cemento e 20% in barrique di rovere di più passaggi

**Vini di riserva:** Solo vini base dell'annata millesimata

**Tiraggio:** Nella primavera successiva alla vendemmia

**Affinamento:** Minimo 60 mesi sui lieviti in bottiglia e almeno 6 mesi dopo la sboccatura

**Dosaggio:** Brut Nature, senza alcuna aggiunta di zuccheri ma solo rabbocco con stesso vino

**Colore:** Giallo paglierino intenso con vivi riflessi dorati

**Profumo:** Pane appena sfornato e lievito, mescolati a frutta gialla e fiori bianchi, piacevoli note agrumate

**Sapore:** Deciso, secco, persistente, un insieme di grande equilibrio ed eleganza

SINUOSO E SICURO, HA IL PORTAMENTO DI UNA DEA.  
LABBRA DELICATE E LINGUA TAGLIENTE, INCEDE IN EQUILIBRIO  
TRA GRANELLI DI SALE E PETALI DI FIORI BIANCHI