



© BELNINI.com

IL MIO VINO. UN'ARTE.

Paolo Mensi



Luis Franciacorta Brut Millesimato

Classificazione:
D.O.C.G.

Tipologia:
Spumante Metodo Classico

Zona di produzione:
Franciacorta – Comuni di Ome e Rodengo Saiano in provincia di Brescia

Uve:
60% Chardonnay, 40% Pinot Nero

Epoca di raccolta:
Fine Agosto

Vinificazione:
Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette e refrigerate per una notte alla temperatura di 5°C. Segue la pressatura soffice dell'uva intera e la fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento:
In vasca di acciaio per sette mesi, una parte di Chardonnay viene vinificata e affinata in barriques di rovere francese. Segue il tiraggio effettuato nei mesi di Marzo/Aprile ed un periodo minimo di maturazione in bottiglia di 30 mesi.

Colore:
Giallo paglierino carico tendente al dorato, perlate fine e persistente.

Profumo:
Ricco ed evoluto, con note derivanti da un lungo affinamento in bottiglia di lievito e miele.

Sapore:
Intenso, armonico e strutturato, con retrogusto di vaniglia e una lunghissima persistenza.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Gradazione alcolica: 12% vol.

Formato bottiglia: 0,75 l - 1,5 l

Tappo: sughero naturale