

Agricola la Meridiana Franciacorta Brut

Scheda tecnica prodotto



TIPOLOGIA

Franciacorta Brut

VARIETÀ

95% Chardonnay 5% Pinot Nero

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot impianto a 5.000 ceppi /ettaro

PERIODO VENDEMMIA

Metà agosto con raccolta manuale.
Viene utilizzata la "pigiatura soffice"
con una macchina pneumatica a polmone
che consente pressioni molto basse.

VINIFICAZIONE

Durante la vinificazione vengono separati
i mosti in due categorie: mosto fiore, che
ha le caratteristiche migliori e viene utilizzato
per la produzione di Franciacorta e mosto
di seconda spremitura che non viene destinato
all'imbottigliamento.
La fermentazione alcolica viene svolta in vasche

di acciaio a una temperatura controllata compresa
tra 16 e 18 °C. Ogni vigneto viene vinificato
separatamente dagli altri e questa divisione
viene mantenuta fino alla primavera successiva
alla vendemmia quando, dopo scupolosi assaggi,
il vino dei diversi vigneti viene assemblato
in una cuveè e imbottigliato per la presa di spuma.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

24 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente;
in bocca si presenta con note che spaziano dalla
nocciola a fragranze di frutti dolci e fiori bianchi.
Molto persistente e fresco.

ABBINAMENTI

Particolarmente indicato a tutto pasto,
con piatti a base di pesce o verdure:
primi e secondi piatti di mare e pesce crudo,
frittura di pesce e di verdure,
carni bianche e formaggi stagionati.