



formati

0.75 l

1.5 l

3 l

## Franciacorta DOCG Extra Brut “EBB”

**Gradazione alcolica:** 12 % vol.

**Annata:** 2006

**Vitigni:** 100 % Chardonnay

**Prodotto per la prima volta nel:** 2003

**Produzione annuale di bottiglie:** 5850 bottiglie – 325 Magnum – 65 Jeroboam

**Collocazione geografica delle uve ed esposizione:** Nei nostri vigneti nel Comune di Passirano, pede collina di Monterotondo e Fantecolo con esposizione Est - Sud - Est

**Tipologia terreno:** Piane e ondulazioni interne del morenico, di media fertilità, sciolto, con scheletro di media profondità

**Nome del vigneto:** Dosso, Limbo, Larga, Mosnel e Roccolo

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato e guyot

**Resa per ettaro:** 80 quintali di uva per ettaro = 52 ettolitri per ettaro

**Vendemmia:** Vendemmia manuale in piccole casse nell'ultima decade di agosto e prima settimana di settembre 2006

**Vinificazione:** Solo il Fiore (la prima frazione del 50% di succo) è stato destinato al Franciacorta EBB. La fermentazione primaria è avvenuta in piccole botti di rovere (da 225 lt), che hanno ospitato il vino per cinque mesi, fino alla primavera successiva. Assemblaggio e imbottigliamento con “sciropo di tiraggio” precedono l'accatastamento per la rifermentazione in bottiglia.

**Maturazione ed Affinamento:** Le bottiglie accatastate restano almeno 36 mesi nei locali delle nostre seicentesche cantine prima del “remouage”. Successivamente sboccate e dosate “Extra Brut” ricevono il tappo a fungo e la gabbietta. Minimo tre mesi di affinamento ulteriore sono infine necessari prima di immettere questo Franciacorta sul mercato.