



# COLA

FRANCIACORTA



## Extra Brut

- **Tipologia del gusto** Extra Brut dosato a 4 g/l
- **Acidità totale** 6,6 g/l
- **Denominazione di origine controllata e garantita** Franciacorta
- **Vitigni** Chardonnay 100%
- **Annata** S. A. (non dichiarata)
- **Produzione annua** 12.000 bottiglie
- **Gradazione alcolica** 13% vol
- **Bottiglia** champagnotta da 900 g vetro scuro
- **Tappo** a fungo in sughero Franciacorta
- **Etichetta** verdone metallizzato

### SCHEDA ORGANOLETTICA

- **Colore** giallo oro pieno, spuma e perlage fine e persistente
- **Profumo** profumi evoluti a spiccato sentore di crosta di pane, di biscotto e lievito
- **Sapore** secco, unito ad una elegante morbidezza

### CENNI DI TECNICA ENOLOGICA

Dopo la vinificazione, tutta realizzata con pressatura pneumatica max 1,4 atm/bar, uve caricate a nastro intere, si procede alla realizzazione della cuvee nella primavera successiva – La liquer de tirage (22,5 g/l di zucchero) conferiscono una pressione di 6 atmosfere ed un elegante perlage, fine e persistente – Dopo la sboccatura la bottiglia viene abbigliata e subisce un affinamento di 3 mesi prima della commercializzazione.

- **Temperatura di servizio** 8-10 °C