



COLA

FRANCIACORTA



Millesimato Brut 2010

- **Tipologia del gusto** Brut Millesimato 2010 dosato a 5,8 g/l
- **Acidità totale** 7,2 g/l
- **Denominazione di origine controllata e garantita** Franciacorta
- **Vitigni** Chardonnay 100%
- **Annata** 2007
- **Produzione annua** 3.000 bottiglie
- **Gradazione alcolica** 13% vol
- **Bottiglia** champagnotta da 900 g vetro scuro
- **Tappo** a fungo in sughero Franciacorta
- **Etichetta** oro pallido satinato
- **Allergeni** contiene solfiti

SCHEDA ORGANOLETTICA

- **Colore** giallo oro pieno, spuma abbondante e perlage fine e persistente
- **Profumo** profumi evoluti a spiccato sentore di crosta di pane
- **Sapore** freschezza ed acidità unite 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 intero, si procede alla realizzazione della cuvée nella primavera successiva – La liquer de tirage (22 g/l di zucchero) conferisce una pressione 6 atmosfere ed un elegante perlage, fine e persistente – Dopo la sboccatura la bottiglia viene abbiagliata e subisce un affinamento di 3 mesi prima della commercializzazione.

- **Temperatura di servizio** 8-10 °C