



# COLA

FRANCIACORTA



## Millesimato Brut 2013

- **Tipologia del gusto** Brut Millesimato 2013
- **Dosaggio brut** a 4.2 g/l
- **Acidità totale** 6.7 g/l
- **Denominazione di origine controllata e garantita** Franciacorta
- **Vitigni** Chardonnay 100%
- **Annata** 2013(sessanta mesi)
- **Produzione annua** 3.500 bottiglie
- **Gradazione alcolica** 12.5% vol
- **Bottiglia** champagnotta da 850 g vetro scuro Leggero
- **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 1,0 atm/bar, uve caricate a nastro intere, si procede alla realizzazione della cuvée nella primavera successiva – La liquer de tirage (22-24 g/l di zucchero) conferisce una pressione 6 atmosfere ed un elegante perlage, fine e persistente – Dopo la sboccatura la bottiglia viene abbigliata e subisce un affinamento in cantina prima della commercializzazione.

- **Temperatura di servizio** 8-10 °C

