

DE MALDÈ
FRANCIACORTA

môuve brut



tipologia:
vitigno:
vinificazione:

Franciacorta brut
Chardonnay 100%

Uva raccolta a mano e riposta in cassette da 18 chilogrammi, spremitura soffice dei grappoli interi mediante pressa pneumatica e contemporaneo frazionamento dei mosti ottenuti; illimpidimento di pre-fermentazione a freddo in vasche d'acciaio; fermentazione a temperatura controllata e successivo affinamento sui suoi lieviti nobili.

presa di spuma:
affinamento:

In bottiglia alla temperatura di 12/14° C secondo il metodo classico, con aggiunta al tiraggio di zucchero di canna raffinato e lieviti selezionati.

dégorgement:

In bottiglia sul suo deposito di lievito nobile per minimo 18 mesi.

colore:
olfatto:

Eliminazione del deposito mediante *dégorgement* à la glace e ricolmatura con vino e liqueur.

Giallo paglierino tenue con riflessi verdi accennati e spuma bianca.

gusto:

Le note olfattive si aprono con i profumi tipici del vitigno chardonnay, profumi floreali e frutta fresca. Con l'ossigenazione si uniscono nel profumo note agrumate, di biscotto e tostatura legate all'affinamento sui lieviti. In chiusura emergono note minerali legate all'invecchiamento.

temperatura:
abbinamenti:

L'ingresso al palato è fresco e acido, le note sapide del vino si uniscono alla cremosità del perlage, ottima la struttura e la persistenza, chiude con piacevole morbidezza e salinità.

Servire a una temperatura compresa tra i 7° e i 9° C, utilizzare per il raffreddamento il secchiello del ghiaccio almeno 20 minuti prima del servizio.

Crostacei crudi o al vapore, pesce alla griglia o cotto con salse poco piccanti, verdure alla griglia e primi piatti delicati.