



ELISABETTA ABRAMI
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA SATÉN

Vitigni: Chardonnay in purezza (100%)

Impianto: guyot

Resa: 80-90 q/ha

Vendemmia: raccolta manuale in cassetta

Periodo vendemmia: agosto

Pigiatura: in pressa pneumatica con frazionamento qualitativo dei mosti

Vinificazione: in bianco

Decantazione: inoculo di lieviti selezionati e fermentazione in vasca di acciaio e in barrique di rovere.

In primavera avviene l'assemblaggio della cuvée che successivamente all'aggiunta dello sciroppo zuccherino e del lievito da rifermentazione viene imbottigliata e coricata in catasta per il lento affinamento.

Affinamento: in bottiglia per minimo 24 mesi sui lieviti e minimo 3 mesi di post dégorgement.

Remuage: gyropallet

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Dosaggio: 5gr. (dos. Brut)

Esame sensoriale

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Perlage: fine e persistente

Profumo: intenso e persistente, con note di frutta croccante.

Sapore: delicato, suadente quasi cremoso, ricorda la frutta matura

Riconoscimenti

Top Hundred Golosaria e Club Papillon

90 Punti Falstaff

AZIENDA AGRICOLA ELISABETTA ABRAMI

Strada Vicinale delle Fosche, 25050 Provaglio d'Iseo, Brescia, Italy - 0306857185 - www.vinielisabettaabrami.it

