



CORTEAURE

FRANCIACORTA  
CORTEAURE  
BRUT



FRANCIACORTA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
BRUT

**Uve:** 90% Chardonnay 10% Pinot Nero

**Vigneti:** le uve provengono dai vigneti dislocati nei diversi comuni della Franciacorta, rappresentativi di tutte le diverse unità di paesaggio che caratterizzano la zona.

**Densità d'impianto:** 5000 ceppi/ha.

**Forma di allevamento:** Guyot e cordone speronato.

**Resa ad ettaro:** 65hl/ha.

**Vendemmia:** manuale con selezione dei grappoli e trasporto in piccole cassette a partire dalla prima decade di agosto.

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve, fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata (16 °C). I vini base vengono vinificati separatamente a seconda del vigneto d'origine ed in seguito sapientemente assemblati per creare la cuvée. Affinamento in bottiglia sui lieviti per un periodo di circa 36 mesi in cantine a temperatura costante di 12-15 °C.

**Alcool:** 12.5% vol.

**Descrizione:** colore giallo paglierino e perlage fine e persistente. Al naso è floreale e delicatamente fruttato. Risalta l'aroma di pane caratteristico dell'affinamento sui lieviti. Gusto armonico, perlage fine, persistente ed elegante, bouquet con le caratteristiche note della fermentazione in bottiglia, sentori di crosta di pane e di lievito arricchiti da delicate note di agrumi e di frutta secca (mandorla, nocciola, fico bianco secco), sapore sapido, fresco, fine e armonico.

**Abbinamenti:** ottimo all'aperitivo e a tutto pasto. Si abbinerà perfettamente a piatti a base di pesce o verdure, primi e secondi piatti di mare e pesce crudo, frittura di pesce e di verdure, salumi misti, carne bianca, ragù di carne bianca, cotoletta alla milanese, formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 6 °C.

**Grapes:** 90% Chardonnay 10% Pinot Nero

**Vineyards:** the grapes come from vineyards located in different municipalities of Franciacorta, representing all the different landscape units that characterize the area.

**Plant density:** 5000 bases/Ha.

**Training:** Guyot and Spurred cordon.

**Yield per hectare:** 65Hl/Ha.

**Harvest:** manual with grapes selection and transport in small boxes beginning from the first decade of August.

**Vinification:** soft pressing of the grapes, fermented in steel tanks at controlled temperature (16 °C). The base wines are produced separately according to the vineyard of origin and then skilfully assembled to create the cuvee. Bottles ageing on leaven for a period of 36 months in cellars at the constant temperature of 12-15 °C.

**Alcohol:** 12.5% vol.

**Description:** straw-yellow colour and perlage fine and persistent. At the nose it is floral and lightly fruity. It stands out the aroma of bread typical of ageing on leaven. Harmonious flavours, perlage fine, persistent and elegant, bouquet with the known characteristics of fermentation in the bottle, hints of bread crust and yeast enriched by subtle hints of citrus and nuts (almonds, hazelnuts and white dry figs), tasty flavour, fresh, fine and harmonious.

**Matches:** great with aperitifs and throughout the meal. It will perfectly go with dishes based on fish or vegetables, main and second coursed based on fish and raw fish, fried fish and vegetables, cold pork meats, white meat, white meat sauce, breaded veal cutlet, ripe cheese.

**Temperature:** 6 °C (44 °F) .



CORTEAURA