



CORTEAURE

FRANCIACORTA
CORTEAURE
PAS DOSÉ



FRANCIACORTA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

PAS DOSÉ

Uve: 80% Chardonnay 20% 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: 60hl/ha.

Vendemmia: manuale con selezione dei grappoli e trasporto in piccole cassette a corretta maturazione delle uve.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata (16 °C). Affinamento in bottiglia sui lieviti per un periodo di circa 50 mesi in cantine a temperatura costante di 12-15 °C. Alla sboccatura nessuna aggiunta di liqueur lasciando esclusivamente tracce naturali degli zuccheri dell'uva.

Alcool: 12.5% vol.

Descrizione: colore giallo paglierino con riflessi dorati e perlage deciso e costante. Profumo ampio con sentori di frutta secca e aromi speziati. Al gusto è di personalità e fragranza decisa, pulito in entrata con classe e persistenza, accompagnato da decise note eleganti di tostato, frutta secca e ricordi di frutti tropicali. Retrogusto lungo e persistente in continua evoluzione.

Abbinamenti: ottimo all'aperitivo con salumi e perfetto negli abbinamenti di cibi saporiti e importanti. Primi piatti di pesce e ragu' bianchi, piatti a base di molluschi e crostacei, ideale con pesce crudo.

Temperatura di servizio: 6 °C.

Grapes: 80% Chardonnay and 20% Pinot Noir

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

Density: 5000 bases/Ha.

Training system: Guyot and Spurred cordon.

Yield per hectare: 60HL/Ha.

Harvest: manual with grapes selection and transport in small boxes when the ripening of the grapes is proper.

Winemaking process: soft pressing of the grapes, fermented in steel tanks at controlled temperature (16 °C). Bottles ageing on leaven for a period of at least 50 months in cellars at the constant temperature of 12-15 °C. At degorgement no added liqueur, leaving only traces of the natural sugars of the grape.

Alcohol: 12.5% vol.

Description: straw-yellow color with golden hues and strong and continuous perlage. Bouquet with hints of dried fruit and spicy aromas. Tasting it has strong personality and fragrance, clean incoming class and persistence, accompanied by elegant and decided notes of toasted nuts and flavors of tropical fruits. The aftertaste is long lasting and evolving.

Serving Suggestions: excellent as an aperitif with salumi, the wine pairs perfectly with tasty foods, main and second coursed based on seafood, white meat sauce, shellfish. Ideal with raw fish.

Serving Temperature: 6 °C (44 °F) .



CORTEAURA