



CORTEAURA

BLAU
BLANC DE NOIR
2016
CORTEAURA
FRANCIACORTA





FRANCIACORTA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

BLAU

EXTRA BRUT

Uve: 100% Pinot Nero.

Vigneti: le uve provengono dai vigneti situati nei comuni di Adro e Capriolo, in zone vocate alla valorizzazione del Pinot Nero.

Densità d'impianto: 5000 ceppi/ha.

Forma di allevamento: Guyot.

Resa ad ettaro: massimo 60hl/ha.

Vendemmia: manuale con selezione dei grappoli e trasporto in piccole cassette a partire dalla seconda decade di agosto del 2016.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata (16 °C). Nella primavera successiva alla vendemmia viene effettuata la presa di spuma. Affinamento in bottiglia sui lieviti per un periodo di oltre 60 mesi in cantina a temperatura costante di 12-15 °C. Aggiunto al dosaggio finale solo un grammo di liqueur per esaltarne le caratteristiche organolettiche.

Alcool: 12.5% vol.

Descrizione: colore giallo con riflessi ambrati e perlage finissimo; verticale al naso, con sentori fragranti di crosta di pane e sesamo tostato, frutti rossi, con sentori speziati; sorso appagante che stimola a lungo la salivazione, con persistenza decisa e fine. Franciacorta dalla forte ed elegante personalità, estremamente integro.

Abbinamenti: il Blanc de Noir "BLAU" è un Franciacorta corposo e potente, da consumare a tutto pasto, con primi piatti succulenti, anche di funghi e tartufo, si accompagna perfettamente con pesce crudo ma anche con arrostiti di carni rosse, agnello e selvaggina, splendido anche con formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 6 °C.

Grapes: 100% Pinot Noir.

Vineyards: *the grapes come from vineyards located in the municipalities of Adro and Capriolo, in areas dedicated to the enhancement of Pinot Noir.*

Planting density: 5000 vines/ha.

Training: Guyot.

Yield per hectare: up to 60hl/ha.

Harvest: *hand-picked with cluster selection and transported in small crates starting from the second decade of August 2016.*

Vinification: *gentle pressing of the grapes, fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature (16 °C). In the spring following the harvest, the second fermentation (prise de mousse) is carried out. Aging in the bottle on lees for over 60 months in the cellar at a constant temperature of 12-15 °C. Only one gram of liqueur is added to the final dosage to enhance its organoleptic characteristics.*

Alcohol: 12.5% vol.

Description: *yellow color with amber reflections and a very fine perlage; vertical on the nose, with fragrant hints of crusty bread and toasted sesame, red fruits, with spicy notes; a satisfying sip that stimulates salivation for a long time, with a strong and refined persistence. A Franciacorta with a strong and elegant personality, extremely intact.*

Matches: *the Blanc de Noir "BLAU" is a full-bodied and powerful Franciacorta, to be consumed throughout the meal, with juicy first courses, even with mushrooms and truffles, it pairs perfectly with raw fish but also with roasted red meats, lamb, and game, also splendid with aged cheeses.*

Temperature: 6 °C (44°F).



CORTEAURA

Corte Aura S.r.l. Società Agricola - via Colzano 13 - 25030 Adro - Brescia
www.corteaura.it - info@corteaura.it