

Franciacorta Brut Blanc de Noir *Pinot Nero*

In poche parole, ama le sfide. Il suo fascino è accattivante; intriga per quel tono giovane eppure sicuro di sé.

Vinificazione

Le uve, a perfetto grado di maturazione, in tempi brevissimi dalla raccolta, vengono pigiate in modo soffice e fatte fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di circa 18°C.

Imbottigliamento

In primavera viene realizzata la cuvée ed effettuato l'imbottigliamento per la presa di spuma. Il vino di base utilizzato è di solo **Pinot Nero** e di **una sola annata**, ma proveniente da vigneti diversi.

Affinamento

Il vino viene poi fatto maturare con i propri lieviti per un periodo **minimo di 2 anni**.

To put it bluntly, this wine loves a challenge. Its charm is captivating, intriguing. It has young notes yet is sure of itself at the same time.

Vinification

The grapes, which are at the perfect stage of ripeness, are gently pressed very soon after picking and are fermented in steel vessels at a controlled temperature of around 18°C.

Bottling

*In spring, the cuvée is ready and the wine is bottled, to become sparkling. The base wine used is only **Pinot Nero** and is **single-vintage** but comes from different vineyards.*

Ageing

*The wine is then left to age with its own yeasts for at **least 2 years**.*

