

## Franciacorta Extra Brut

---

**Uvaggio:** Chardonnay 85%, pinot nero 15%.

Superficie vitata aziendale: 8 ettari

**Tipologia dei terreni:** Terreni morenici con presenza di scheletro

Sistema di allevamento: guyot

**Densità impianto:** 4500 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:** 90 quintali

**Periodo di raccolta:** Agosto

**Vinificazione:** raccolta manuale con selezione dei grappoli, pigiatura soffice in pressa pneumatica, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

**Affinamento:** sui lieviti almeno 20 mesi.

**Presa di spuma:** nella primavera successiva alla vendemmia.

**Affinamento sui lieviti:** sui lieviti almeno 20 mesi.

Affinamento post sboccatura: 3-4 mesi.

**N° bottiglie prodotte:** 5.000

**Caratteristiche organolettiche:** giallo paglierino brillante tendente al dorato, perlage finissimo e persistente, al naso è complesso e intenso, con note di frutti bianchi, agrumi e crosta di pane; al gusto si presenta asciutto, giustamente sapido e piacevolmente fresco.

**Abbinamenti:** da bersi a tutto pasto ma perfetto con frutti di mare e pesce crudo.

**Formati speciali:** bottiglie da 3 lt - 6 lt - 9 lt in confezioni di legno.

---



Società Agricola Tenuta Ambrosini s.r.l.

Via della Pace, 60 • 25046 Cazzago S. Martino • Italy  
Tel +39 030 7254850 • Fax +39 030 7254440

[www.tenutambrosini.it](http://www.tenutambrosini.it) • [info@tenutambrosini.it](mailto:info@tenutambrosini.it)

