



F R E C C I A N E R A   B R U T   2 5  
B L A N C   D E   B L A N C S

Brut, perché è secco e fragrante; 25 sono i mesi trascorsi dalla sua vendemmia alla fermentazione e maturazione sui lieviti, fino al bicchiere; Blanc de Blancs, perché frutto di una meticolosa selezione dei grappoli di sola uva Chardonnay proveniente dagli storici vigneti di proprietà. Il risultato è un Franciacorta sorprendentemente armonico e piacevole con la fragranza d'ingresso che lascia spazio ad una nota morbida e fruttata e poi alla salinità moderata che crea un'armonia scorrevole al gusto. Ideale per l'aperitivo di qualità, si è ormai affermato tra i più amati Franciacorta al mondo.

## FRECCIANERA BRUT 25 BLANC DE BLANCS Franciacorta Brut s.a. DOCG

<b>Uve</b>	100% Chardonnay da vigneti di proprietà della Famiglia in Borgonato di Corte Franca, Torbiato di Adro e Provaglio d'Iseo.
<b>Esposizione e altitudine vigneti</b>	Sud / Sud-Est; 220 m.s.l.m., nel cuore dell'anfiteatro morenico.
<b>Superficie</b>	Da una selezione dei 55 ettari di Chardonnay.
<b>Resa per ettaro</b>	90 q.li
<b>Tipologia e conformazione suolo</b>	Origine morenica, III <sup>a</sup> era glaciale, suolo calcareo sabbioso. Inerbimento controllato superficiale.
<b>Microclima</b>	Sub-alpino/Mediterraneo; vicinanza del Lago d'Iseo. Giovamento della termoregolazione invernale del lago e delle brezze estive provenienti dall'Alta Valle Camonica.
<b>Vendemmia</b>	Raccolta manuale in cassette.
<b>Vinificazione</b>	Pigiatura soffice dell'uva intera con presse pneumatiche. Prima fermentazione in serbatoi in acciaio inox; costante controllo della temperatura. Lunga permanenza sulle fecce fini con frequenti rimontaggi. Parcellizzazione in singole vasche di acciaio, affinamento in vasca fino all'assemblaggio della cuvée e tiraggio in primavera. 25 sono i mesi che raccordano il grappolo al calice.
<b>Affinamento</b>	Minimo 18 mesi sui lieviti.
<b>Note di degustazione</b>	Colore: giallo paglierino brillante, con riflessi dorati. Profumo: fresco di fiori bianchi orientali. Gusto: sorprendentemente armonico e piacevole, fragrante e sapido.
<b>Tenore alcolico</b>	12,50 %Vol.
<b>Dosaggio zuccherino</b>	6,0 g/L
<b>Abbinamento cibo-vino</b>	Fresco e dinamico, ideale per l'aperitivo; armonico e versatile per abbinamenti a tutto pasto.

*Brut*, because it is crisp and fragrant; 25, because these are the months passed from the harvest to the glass, fermenting and maturing on the yeasts. Blanc de Blancs, because it is the result of a meticulous selection of only Chardonnay grape clusters from the historic estate vineyards. The result is a surprisingly harmonious and pleasant Franciacorta with the initial fragrance followed by a soft and fruity note ending with a moderate salinity enhancing a flowing harmony to the taste. Ideal for a quality aperitif, it has now established itself as one of the most beloved Franciacorta in the world.

## FRECCIANERA BRUT 25 BLANC DE BLANCS Franciacorta Brut s.a. DOCCG

<b>Grapes</b>	100% Chardonnay from family-owned vineyards in Borgonato di Corte Franca, Torbiato di Adro and Provaglio di Iseo.
<b>Vineyard exposure and altitude</b>	South / South-East; 220 m above sea level, in the heart of the morainic amphitheatre.
<b>Surface area</b>	From a selection of the 55 hectares of Chardonnay.
<b>Yield per hectare</b>	90 quintals
<b>Soil type and conformation</b>	Morainic origin, III Ice Age, sandy-calcareous soil. Controlled surface grassing.
<b>Microclimate</b>	Sub-Alpine/Mediterranean and proximity to Lake Iseo. The vineyards benefit from the winter thermoregulation of the lake and the summer breezes from the Upper Camonica Valley.
<b>Harvest</b>	Manual collection in small crates.
<b>Winemaking</b>	Soft pressing of whole clusters with pneumatic presses. First fermentation in stainless steel tanks with constantly controlled temperature. Long permanence on fine lees with frequent pumping over. Parcelling in individual steel tanks, aging in the tank until the cuvée is blended and drafted in Spring.
<b>Aging</b>	Minimum 18 months on the yeasts.
<b>Tasting notes</b>	Colour: bright straw yellow, with golden hues. Nose: fresh with oriental white flowers. Taste: surprisingly harmonious and pleasant, crisp and sapid.
<b>Alcohol content</b>	12,50 %Vol.
<b>Sugar dosage</b>	6,0 g/L
<b>Food-wine pairing</b>	Fresh and dynamic, ideal for an aperitif; harmonious and versatile for pairings throughout the meal.