



NATURA Cuvée Millesimata

Denominazione: Franciacorta DOCG Millesimato.
Varietà delle uve: 80% Chardonnay - 20% Pinot Nero.
Periodo di vendemmia: prima decade di settembre.
Resa dell'uva in vino: 45%.
Periodo di elevazione sui lieviti: minimo 45 mesi.
Dosaggio zuccherino alla sboccatura: nessuna aggiunta.
Grado alcolico: 12,5%.

Name: Franciacorta Millesimato.
Grape variety: 80% Chardonnay - 20% Pinot Nero.
Harvest period: first ten days of September.
Grape yield in wine: 45%.
Elevation period on the lees: minimum 45 months.
Sugar dosage on disgorgement: none added.
Alcohol by vol: 12.5%.

Solo i vigneti capaci di dare i frutti più sapidi vengono selezionati per contribuire a creare questa Cuvée dagli inconfondibili tratti minerali e potenti, come un'onda che s'infrange sulla roccia.

Colore caldo con lievissime pagliuzze ramate, al naso è un concentrato di aromi: l'arancia amara, l'albicocca, molto minerale, ricorda l'orzo tostato, la pietra focaia, sentori affumicati di torba, le erbe spontanee come il finocchietto; anche in bocca continua l'effluvio balsamico, con il pepe nero e l'anice. Finale lunghissimo e di gran struttura.

Questo vino può essere accompagnato a piatti nobili della cucina di mare o di terra: primi piatti con sughi ricchi a base di pollame e selvaggina da piuma, oppure saporiti sughi di pesce.

Agricoltura

- ◆ Tipologia del terreno:
 - ◆ Morenico sottile: da poco profondi a sottili, substrato sabbioso-limoso con ghiaie e ciottoli, scheletro da frequente ad abbondante, tessitura franco sabbiosa, reazione alcalina, drenaggio rapido.
- ◆ Sistema di allevamento: Guyot.
- ◆ Numero ceppi per ettaro: 5.000.

Vinificazione

Entrata in cantina l'uva viene sottoposta a una cernita; mani veloci e precise eliminano impurità e imperfezioni. Le uve, selezionate minuziosamente durante la vendemmia, vengono pressate in maniera soffice per estrarre esclusivamente il cuore qualitativo del prodotto.

La prima fermentazione avviene in cisterne di acciaio inox termocondizionate dove successivamente riposa la base spumante per almeno 8 mesi prima dell'assemblaggio. Nella creazione della Cuvée di questo prodotto, vengono utilizzati i vigneti con una mineralità e sapidità elevata. La seconda fermentazione in bottiglia, secondo la tradizione del metodo Franciacorta, è lenta e tenuta sotto controllo giorno per giorno. Ogni bottiglia rimane in media 45 mesi in affinamento sui lieviti. Viene effettuato un dégorgeamento senza aggiunta di zuccheri nella liqueur d'expédition.

Only the vineyards able to give the tastiest fruit are selected to contribute to creating this Cuvée with its unmistakable powerful mineral traits, like a wave breaking on the rocks.

A warm colour with very light copper flecks, on the nose it is a concentration of aromas: bitter orange, apricot, very mineral, it is reminiscent of toasted barley, flint, smoky hints of peat, wild herbs like fennel, the balsamic waft continues in the mouth, with black pepper and anise. A very long finale with great structure. This wine can accompany fine dishes of fish- or meat-based cuisine: first courses with rich sauces based on poultry and feathered game, or tasty fish sauces.

Agriculture

- ◆ Type of land:
 - ◆ Thin morainic: with little depth to thin, sandy-silty substratum with gravel and pebbles, rock fragments from frequent to abundant, sandy loam texture, alkaline reaction, quick drainage.
- ◆ Cultivation system: Guyot.
- ◆ Number of plants per hectare: 5.000.

Vinification

Once in the cellar, the grape is subject to selection; fast, precise hands eliminate impurities and imperfections. The grapes, painstakingly selected during the harvest, are softly pressed to extract only the qualitative heart of the product.

The first fermentation takes places in thermoconditioned stainless steel tanks where the sparkling wine base rests for at least 8 month before assemblage. In the creation of the Cuvée of this product, vineyards with high levels of minerals and taste are used. The second fermentation in the bottle, according to the tradition of the Franciacorta method, is slow and kept under control day by day. Every bottle is left to age on the lees for 45 months on average. Degorgement is carried out without the addition of sugars in the liqueur d'expédition.