

Franciacorta Brut “Electo” Millesimato

Ha il gusto e la disinvoltura che una grande personalità acquista con gli anni. Maturo e complesso, si trova perfettamente a suo agio nelle occasioni importanti.

Vinificazione

Le uve, 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 **una sola annata** ma proveniente da vigneti diversi, in alcune annate viene utilizzata una piccola parte di vino di riserva fermentato e maturato in botti di legno.

Affinamento

Il vino viene poi fatto maturare con i propri lieviti per un periodo **minimo di 3 anni**.

This wine tastes of the nonchalant personality acquires over the years. Complex, this wine really comes in for important occasions.

Vinification

The grapes are gently pressed very soon after harvest and are fermented in steel vessels at a controlled temperature of around 18°C.

Bottling

In spring, the cuvée is ready and the wine begins to become sparkling. The base wine used is of a single vintage but comes from different vineyards. Some part of the reserve wine is used, fermented and aged in wooden barrels.

Ageing

The wine is then left to age with its own yeast for a minimum of 3 years.

