

## 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 alcuni 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 some years.*

