



TENUTA
MARTINELLI

Franciacorta Brut BENEDETTA BUIZZA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Di colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli, presenta un bouquet tipico di profumi floreali e lieviti; al palato si presenta morbido, fresco e complesso e minerale.

UVE: Pinot nero 20%, Chardonnay 80%

ETÀ VIGNETI: 20 anni

ALTITUDINE: 250 m slm

POSIZIONE VIGNETO: Sud con massima esposizione

RESA PER ETTARO: 100 quintali

PERIODO DI VENDEMMIA: Seconda metà di Agosto

RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE: Le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice al fine di ottenere la separazione del solo mosto fiore che fermenta in vasche in acciaio inox termo controllate, a una temperatura di 16.5° C; qui la base spumante ottenuta matura per 6-7 mesi.

MATURAZIONE SUI LIEVITI: Minimo 18 mesi.

DURATA 1°AFFINAMENTO: 8 mesi in acciaio

DURATA AFFINAMENTO POST SBOCCATURA:

2 mesi

RESIDUO ZUCCHERINO: 2 g/l

BOTTIGLIE ANNUE: N. 12.000

GRADAZIONE ALCOOLICA: 12,5°

ABBINAMENTO: Aperitivo, primi piatti, carni bianche e pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C



Franciacorta