



FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT

“IL CANTO DELLE CICALI”

SCHEDA TECNICA

UVAGGIO	Chardonnay (80%); Pinot Nero (20%)
PROVENIENZA UVE	Gussago (BS), margine est della Franciacorta
TIPOLOGIA AREA	Collinare, 250 – 300 s.l.m. - tutti i vigneti sono gradonati e rivolti a sud
TIPOLOGIA TERRENO	Calcareao – argilloso, roccioso
SISTEMA DI IMPIANTO	Guyot, cordone speronato
VENDEMMIA	Seconda metà di agosto, con meticolosa selezione dei grappoli in vigna prima della spremitura
RESA MEDIA PER Ha	70 ql/Ha; 46 hl/Ha
VINIFICAZIONE	Il mosto viene ottenuto per pressatura soffice delle uve selezionate e successivamente viene raccolto in vasche d'acciaio, dove avviene la prima fermentazione alcolica controllata mediante basse temperature (15-16 °C) per esaltare i profumi e la finezza del vino. Trascorsi otto mesi dalla vendemmia viene preparata la Cuvée de Le Cantorie e imbottigliata, seguendo scrupolosamente il metodo classico della Franciacorta.
TIRAGGIO	aprile/maggio dell'anno successivo alla vendemmia
PERMANENZA SUI LIEVITI	minimo di 27/30 mesi prima della sboccatura
ATMOSFERE IN BOTTIGLIA	circa 6 atm
PRODUZIONE	25000 bottiglie
GRADAZIONE ALCOLICA	12.5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO:	3 gr/litro

E' l'ultimo vino nato della famiglia Le Cantorie ed ha sostituito la tipologia Franciacorta Brut

Si chiama “Il Canto delle Cicale” perché l'area dove risiedono i vigneti e la cantina la chiamavano, 80 anni fa “le Cantorie”, perché era la zona dove le cicale cantavano sia di giorno che di notte nel periodo estivo.

Il nostro Extra Brut vanta affinamenti minimi di 27/30 mesi sui propri lieviti, ben 10/12 mesi in più rispetto ai 18 mesi minimi imposti dal disciplinare di produzione Franciacorta.

Il tempo passato sui lieviti risveglia nel vino inedite armonie, tutte da sperimentare.

Questo Franciacorta è ottenuto con metodo classico da selezionatissime uve Chardonnay (80%) e Pinot nero (20%), e raccoglie in sé tutte le caratteristiche del territorio. È un prodotto complesso e allo stesso tempo fragrante, sapido e minerale, con un perlage finissimo e profumi fruttati e di lievito, eleganti e raffinati al palato.

