



# MIA DUSÀT

## FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO

*Il Bianco è colore della purezza.  
E' sinonimo di pulizia, semplicità e pace.*

**Zona di produzione:** zona vitivinicola Franciacorta, vigneti situati nei Comuni di Adro e Corte Franca denominati Ciusi, Pagni e Boschette, ben soleggiati, con esposizione ovest, sud-ovest, caratterizzati da una tessitura morenica.

**Denominazione:** Franciacorta D.o.c.g.

**Vitigni:** Chardonnay con varie selezioni clonali; la forma di allevamento è il guyot con 5 gemme per pianta più un'altro tralcio da 2 gemme per il rinnovo dell'anno successivo; il sesto d'impianto è di 2,20 mt tra le file e 0,80 mt sulla fila, raggiungendo così una fittezza d'impianto di circa 5600 piante/ettaro.

**Vendemmia:** ultima decade di agosto, l'uva viene raccolta manualmente, rigorosamente in cassette, entro la mattinata per mantenere profumi e freschezza.

**Resa:** 85 q.li di uva per ettaro.

**Vinificazione:** fermentazione in vasche d'acciaio controllate termicamente e pressatura con una particolare pressa sottovuoto la quale permette l'estrazione del mosto in depressione (-0,7 bar) così da preservare aromi e profumi, rispecchianti le caratteristiche del vigneto.

**Affinamento:** permanenza sui lieviti in bottiglia per circa 30 mesi.

**Maturazione:** in bottiglia dai 3 ai 6 mesi dopo la sboccatura.

**Caratteristiche tecniche:** Titolo Alcolometrico Volumico totale ml/100ml 12.60, Acidità totale g/l 7.60, Zuccheri totali g/l 1.0 (valori medi).

**Bottiglia:** vetro speciale da 0,75lt; disponibile anche nei formati da 1,5 lt e 3,0 lt.

**Sensazioni:** buona spuma, colore giallo paglierino, ottimo equilibrio e buona sapidità ed acidità, lunga persistenza.

**Consigli:** servire a 8/10°C in apposito calice; conservare in luogo asciutto, fresco ed al buio.

*Vediamo a colori  
e pensiamo in bianco e nero  
(Stephen Littleword)*

