



**Franciacorta D.O.C.G.
Secolo Novo Brut
Millesimato**

Franciacorta D.O.C.G. Secolo Novo Brut Millesimato

PROVENIENZA

Da un vigneto sul colle LA SANTISSIMA di GUSSAGO,
altezza m. 270 circa, produzione ettaro ql. 40 di uva.

VITIGNO E VINIFICAZIONE

Il Franciacorta D.O.C.G. Secolo Novo Brut Millesimato nasce da selezioni clonali di uve Chardonnay. Vendemmia a mano in piccole casse, pressatura molto lenta e soffice dei grappoli interi. Fermentazione controllata in purezza a 17° - 19° con lieviti indigeni onde mantenere integro il sapore e i profumi della Franciacorta. Maturazione in vasche d'acciaio inox.

Nei mesi di Marzo e Aprile viene effettuato il passaggio in bottiglia per la presa di spuma. Le bottiglie vengono accatastate in locali di affinamento a temperature controllate (12° - 14°) per almeno 36 mesi.

Trascorso tale periodo il Franciacorta D.O.C.G. Secolo Novo Brut Millesimato assume le sue caratteristiche di profumo e sapore e con finissimo perlage. Si passa poi alla fase finale di remuage degorgement e abbigliamento per la spedizione.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Giallo paglierino brillante con riflessi oro-verde. Perlage fine e lunghissimo. Richiami olfattivi di nocciolina tostata, margarina, note mentolate e di cedro candito. Avvolgente e rotondo al gusto, rivela grande equilibrio tra acidità e sapidità. Chiusura elegante.

ALCOOL 13% vol.
ACIDITÀ TOTALE 6 - 6,5%
ESTRATTO 18 - 20 gr./lt.



PRODUCTION ZONE

This wine is produced from our vineyard situated on the hill
LA SANTISSIMA in GUSSAGO (about 270 metres high).
The production of grapes is 40 ql. per hectare.

VINE AND VINIFICATION

The Franciacorta D.O.C.G. Secolo Novo Brut Millesimato stems from clonal selections of Chardonnay grapes.

At harvest, the grapes are handpicket and placed into small boxes. Then, the whole grapes undergo a very slow and soft pressing. Fermentation occurs at controlled temperature (17 - 19 degrees) with indigenous yeast in order to maintain the flavours and the aromas of Franciacorta. After the fermentation, the wine matures in stainless steel tanks. In March and April the wine is bottled and the process to induce the sparkling takes place; Then the bottles are stored in rooms at controlled temperature (12 - 14 degrees) for at least 36 months.

After that period, the Franciacorta D.O.C.G. Secolo Novo Brut Millesimato presents its particular flavour and aroma, together with the finest perlage. The wine is then ready for the final stages: remuage, degorgement and labelling.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Shiny straw yellow with golden-green shades. Fine and extremely long perlage. at the nose reminds of toasted peanuts, margarine, notes of mint and candied citron. Full body and round on the palate, revealing great balance between acidity and flavor. Elegant in the end.

ALCOHOL CONTENT 13% vol.
TOTAL ACIDITY CONTENT 6 - 6,5%
EXTRACT 18 - 20 gr./lt.



HERKUNFT

Von einem Weinberg des Hügels LA SANTISSIMA in GUSSAGO in circa
270 m Höhe, die Produktion beträgt 40 dz pro Hektar.

WEINREBE UND WEINBEREITUNG

Der Franciacorta D.O.C.G. Secolo Novo Brut Millesimato wird aus der Klonenauswahl von Chardonnay - Trauben gewonnen. Ernte von Hand in kleine Kisten, sehr weiches und langsames Preßverfahren der ganzen Trauben. Kontrollierte Gärung bei 17° - 19° mit einheimischen Hefen zur vollständigen Aufrechterhaltung des Geschmacks und des Buketts der Franciacorta.

Reifung in rostfreien Stahlwannen. In den Monaten März und April erfolgt die Flaschenabfüllung zur Schaumbildung.

Die Flaschen werden mindestens 36 Monate in Lagerräumen mit kontrollierter temperatur (12° - 14°) aufgeschichtet.

Nach diesem Zeitraum hat der Franciacorta D.O.C.G. Secolo Novo Brut Millesimato sein typisches Bukett und seinen charakteristischen Geschmack mit feinstem Perlage erlangt. Der Wein ist nun für die Endphasen bereit: Remouage, Degorgement, Dosage und Verpackung für den Transport.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Kräftiges Gelb mit grünem Schimmer. Feinste und anhaltende Perlage.
Feines und komplexes Aroma, trockener Geschmack mit saurer Note und charakteristischer, eleganter und voller Ader.

ALKOHOL 13% vol.
GESAMTSAURE 6 - 6,5%
EXTRAKT 18 - 20 g/l

AZIENDA AGRICOLA LE MARCHESINE s.s. di Biatta Giovanni e C. - Via Vallosa, 31 - 25050 PASSIRANO (BS) - Tel. 030 657005 - Fax 030 6857933
e-mail: info@lemarchesine.com Internet: www.lemarchesine.com

