



RARAMÈ
2012
CORTEAURA
FRANCIACORTA
RISERVA



CORTEAURA



FRANCIACORTA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
RARAMÈ

Uve: 60% Chardonnay - 40% Pinot Nero.

Vigneti: Le uve provengono dai vigneti situati nei comuni di Adro, Capriolo e Erbusco, nei territori più vocati alla valorizzazione dei due vitigni.

Densità d'impianto: 5000 ceppi/ha.

Forma di allevamento: Guyot.

Resa ad ettaro: Massimo 60hl/ha.

Vendemmia: A partire dalla seconda decade di agosto, raccolta manuale con selezione dei grappoli e trasporto in piccole cassette. Infine, prima della pressatura, ulteriore selezione sul nastro di cernita.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve, fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata (16 °C).

Presatura di spuma: Nella primavera successiva alla vendemmia.

Affinamento: Sui lieviti per un periodo di oltre 90 mesi, in bottiglia sdraiata e a temperatura costante tra i 12 ed i 15 °C. "In punta" per ulteriori 24 mesi allo scopo di perfezionarne l'evoluzione.

Alcool: 12.7% vol.

Descrizione: Colore giallo dorato con riflessi brillanti, perlage finissimo e persistente. Al naso domina l'eleganza, con note di frutta matura, pesca gialla e melone, sentori di scorza d'arancia candita, crosta di pane e piccola pasticceria. In bocca fresco e cremoso, stimolante e avvolgente, nel finale la decisa personalità dei grandi Franciacorta.

Abbinamenti: Franciacorta da aperitivi importanti, è in perfetta sintonia anche con molte preparazioni della grande tradizione italiana: una zuppa di pesce, una tartare di tonno, un fritto dell'aia, i formaggi di media stagionatura, i salumi sia di suino che di selvaggina, fino ai piatti più contemporanei, come una pizza gourmet.

Temperatura di servizio: 6°C.

Grapes: 60% Chardonnay - 40% Pinot Noir.

Vineyards: *The grapes come from vineyards located in the municipalities of Adro, Capriolo, and Erbusco, in the territories most suited for enhancing the two grape varieties.*

Planting density: 5000 vines/ha.

Training: *Guyot.*

Yield per hectare: *Maximum 60hl/ha.*

Harvest: *Starting from the second decade of August, manual harvesting with selection of the clusters and transportation in small crates. Finally, before pressing, further selection on the sorting belt.*

Vinification: *Soft pressing of the grapes, fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature (16°C).*

Sparkling process: *In the spring following the harvest.*

Aging: *On the lees for a period of over 90 months, in bottles lying down and at a constant temperature between 12 and 15°C. "On the tip" for an additional 24 months to refine its evolution.*

Alcohol: 12.7% vol.

Description: *Golden yellow color with bright reflections, very fine and persistent perlage. On the nose, elegance prevails, with notes of ripe fruit, yellow peach, and melon, hints of candied orange peel, bread crust, and small pastries. In the mouth, fresh and creamy, stimulating and enveloping, with a decisive personality of great Franciacorta in the finish.*

Matches: *Franciacorta for important aperitifs, it also pairs perfectly with many preparations of the great Italian tradition: a fish soup, a tuna tartare, a mixed fried dish, medium-aged cheeses, cold cuts of both pork and game, up to more contemporary dishes such as gourmet pizza.*

Serving temperature: 6° (44°F) .



CORTEAURA