



CORTEAURA

FRANCIACORTA  
CORTEAURA  
DEMI SEC



FRANCIACORTA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
DEMI SEC

**Uve :** 90% Chardonnay 10% Pinot Nero.

**Vigneti:** le uve provengono dai vigneti dislocati nei diversi comuni della Franciacorta, rappresentativi di tutte le diverse unità di paesaggio che caratterizzano la zona.

**Densità d'impianto:** 5000 ceppi/ha.

**Forma di allevamento:** Guyot e cordone speronato.

**Resa ad ettaro:** 65hl/ha.

**Vendemmia:** manuale con selezione dei grappoli e trasporto in piccole cassette a partire dalla prima decade di agosto.

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve, fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata (16 °C). I vini base vengono vinificati separatamente a seconda del vigneto d'origine ed in seguito sapientemente assemblati per creare la cuvée. Affinamento in bottiglia sui lieviti per un periodo di circa 36 mesi in cantine a temperatura costante di 12-15 °C.

**Alcool:** 12.5% vol.

**Descrizione:** colore giallo paglierino e perlage fine e persistente. Profumo di pasticceria e gusto leggermente fruttato e vanigliato.

**Abbinamenti:** ottimo a fine pasto abbinato a pasticceria secca o a dolci a base di frutta, ideale in torte farcite a base di pan di Spagna, creme, torte casalinghe, panna cotta e tarte tatin. Si sposa bene anche con i dolci natalizi come il panettone o il pandoro. Il Franciacorta Demi-sec è ideale per aperitivi o piccoli fuori pasto accompagnati da formaggi leggermente piccanti o stuzzichini.

**Temperatura di Servizio:** 6 °C.

**Grapes:** 90% Chardonnay 10% Pinot Nero.

**Vineyards:** the grapes come from vineyards located in different municipalities of Franciacorta, representing all the different landscape units that characterize the area.

**Plant density:** 5000 bases/Ha.

**Training:** Guyot and Spurred cordon.

**Yield per Hectare:** 65Hl/Ha.

**Harvest:** manual with grapes selection and transport in small boxes beginning from the first decade of August.

**Vinification:** soft pressing of the grapes, fermented in steel tanks at controlled temperature (16 °C). The base wines are produced separately according to the vineyard of origin and then skilfully assembled to create the cuvee. Bottles ageing on leaven for a period of 36 months in cellars at the constant temperature of 12-15 °C.

**Alcohol:** 12.5% vol.

**Description:** straw-yellow colour and perlage fine and persistent. Scent of pastry and slightly fruity and vanilla taste.

**Matches:** great after a meal with dry pastry or cakes made with fruit, ideal for stuffed cakes made with sponge, creams, homemade cakes, sweetened cream and tarte tatin. It also goes well with Christmas cakes like pandoro or panettone. The Franciacorta medium dry is ideal with aperitifs or snacks accompanied by slightly spicy cheese or appetizers.

**Temperature:** 6° C (44 °F) .



CORTEAURA