

UNÀDI

FRANCIACORTA D.O.C.G.
EXTRA BRUT
MILLESIMATO 2022

Un'annata, il suo carattere. Un gesto, ogni giorno.

ZONA DI PRODUZIONE
Franciacorta, da vigneti di proprietà in Villa Franciacorta.

UVE
90% Chardonnay, 5% Pinot Bianco, 5% Pinot Nero.

VIGNETO
Conduzione biologica, concimazione organica naturale e inerbimento controllato totale arricchito da semine dedicate.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO
Suolo di origine marina con stratificazione di materiali fini (marne e argille).

VENDEMMIA
L'annata 2022 è stata caratterizzata da un andamento particolarmente caldo e asciutto. Nei primi sei mesi dell'anno sono caduti circa 189 mm di pioggia, meno della metà della media del quinquennio precedente, pari a circa 418 mm. Nonostante le scarse precipitazioni, i vigneti di Villa Franciacorta hanno affrontato l'annata senza manifestare significativi fenomeni di stress idrico, favoriti dalla particolare struttura dei nostri suoli di origine marina, caratterizzati da argille sedimentarie e marne stratificate.
La vendemmia è iniziata il 9 agosto con i Pinot Nero destinati alla vinificazione in rosato ed è proseguita parcella dopo parcella, seguendo il raggiungimento della maturazione ottimale delle uve, fino a concludersi intorno al 20 agosto. Le condizioni sanitarie delle uve si sono mantenute eccellenti e la raccolta ha restituito valori analitici di grande qualità, con un ottimo equilibrio tra maturità e acidità.
La raccolta è avvenuta interamente a mano e in cassetta, con una prima selezione dei grappoli direttamente sulla vite e un'ulteriore accurata cernita delle uve all'arrivo in cantina.

VINIFICAZIONE PARCELLARE
Le uve provenienti dalle 26 parcelle di proprietà vengono vinificate separatamente, preservandone le singole caratteristiche.
Solo successivamente i diversi vini base vengono selezionati e assemblati per dare origine a Unàdi.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Pigiatura soffice dell'uva intera con presse pneumatiche. Sedimentazione naturale a freddo. La fermentazione avviene in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata (18°C) per circa venti giorni, impiegando lieviti indigeni selezionati e brevettati.
Messa in bottiglia (tirage) nella primavera successiva all'anno della vendemmia. Rifermentazione e presa di spuma in bottiglia con lieviti selezionati, seguita da un affinamento minimo di 36 mesi nelle cantine interrate, a una temperatura costante compresa tra 12°C e 15°C.
Il remuage viene eseguito interamente a mano sui tradizionali pupitres.

RESIDUO ZUCCHERINO
2 gr/lt

PRODUZIONE
62.000 Bottiglia 0,75l - 2.000 Magnum 1,5l

PERIODO OTTIMALE DI BEVA
Se perfettamente conservato, il prodotto può essere degustato dopo anni dal dégorgement essendo capace di crescente complessità e lunga e positiva evoluzione nel tempo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI
Giallo paglierino luminoso, con delicati riflessi verdolini e un perlage fine e persistente. Al naso è elegante e fragrante: note di fiori bianchi si intrecciano a sfumature di erbe aromatiche, timo e maggiorana, accompagnate da freschi richiami agrumati.
Al palato è secco, teso e dinamico, con una spiccata sapidità che ne definisce il carattere. La freschezza sostiene un sorso verticale e preciso, conducendo a un finale asciutto, saporito e persistente. La tensione e la sapidità del sorso ne esaltano la vocazione gastronomica, dai crudi di pesce e crostacei alle preparazioni mediterranee e alla cucina contemporanea.

VILLA FRANCIACORTA
Via Villa, 12 - 25040
Monticelli Brusati (BS) Italia

VILLA
FRANCIACORTA

T. +39 030.652329
info@villafranciacorta.it
villafranciacorta.it