



VIGNA DORATA
FRANCIACORTA



FRANCIACORTA BRUT

DENOMINAZIONE DEL VINO: *Franciacorta D.O.C.G. "Brut".*

UVAGGIO: *Chardonnay 80% Pinot Nero 20%.*

TIPOLOGIE DI TERRENO: *morenico alluvionale con epoca di formazione media, profondo: la tessitura è franco-sabbiosa, il sasso morenico è frequente o molto frequente.*

VIGNA DI PROVENIENZA: *Comune di Cazzago San Martino.*

ESPOSIZIONI ED ALTITUDINE: *sud/ovest in leggera pendenza, a 230 m s.l.m.*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ: *Guyot con 5000 piante per ettaro.*

RESA IN UVA: *80 qli/ettaro.*

DATA DI VENDEMMIA: *fine agosto, primi di settembre; la raccolta avviene a mano nelle ore fresche del mattino.*

VINIFICAZIONE: *spremitura rigorosa di uva intera con separazione frazionata dei mosti. Prima fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata e con lieviti selezionati.*

PRESA DI SPUMA: *la cuvée, unione delle basi vinificate ottenute dai vigneti di proprietà, viene realizzata poco prima del tiraggio, che di solito avviene nei mesi di aprile e maggio*

SBOCCATURA: *generalmente dopo 24 mesi quando la maturazione del Brut ha raggiunto i caratteri voluti si provvede alla sboccatura con l'aggiunta della "Liqueur d'expédition" arrivando a 5-6 g/l di residuo zuccherino. Dopo una sosta di circa tre mesi in cantina per l'affinamento, il Franciacorta Brut DOCG viene abbigliato ed è pronto per la spedizione.*

FORMATI:

