



VIGNA DORATA
FRANCIACORTA



FRANCIACORTA BRUT

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

UVAGGI: Chardonnay e Pinot Nero.

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

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 viene realizzata poco prima del tiraggio, che di solito avviene nei mesi di aprile e maggio dell'anno successivo.

SBOCCATURA: generalmente dopo 18-24 mesi quando la maturazione del Brut ha raggiunto i caratteri voluti si provvede alla sboccatura con l'aggiunta della "Liqueur d'expédition" dosando all'incirca a 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:



0,75 l

1,5 l

3 l

