



VIGNA DORATA
FRANCIACORTA



FRANCIACORTA NATURE

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

UVAGGI: Chardonnay e Pinot Nero.

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

VINIFICAZIONE: Spremitura di uva rigorosamente intera con separazione frazionata dei mosti. Prima fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio.

PRESA DI SPUMA: la cuvée che andrà a comporre il Brut Nature viene scelta fra i vini più delicati ed eleganti dell'annata e verrà messa in bottiglia nei mesi primaverili, aprile o maggio. Solo dopo 24 mesi si procederà al remuage.

SBOCCATURA: Il Brut Nature presenta un residuo zuccherino di circa 1-2 g/l. Dopo una sosta di circa tre mesi in cantina per l'affinamento, il Franciacorta Brut Nature DOCG viene abbigliato ed è pronto per la spedizione.

FORMATI:



0,75 l

