



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

