

FRANCIACORTA BRUT



DENOMINAZIONE: FRANCIACORTA DOCG

UVAGGIO: CHARDONNAY, PINOT NERO

DEGORGEMENT: FEBBRAIO 2020

AREA DI PRODUZIONE: VIGNETI COLLINARI DELLA FRANCIACORTA

SUPERFICIE AZIENDALE VITATA: 8 ETTARI

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA: DAI 180 AI 250 M.S.L.M., BEN ESPOSTI CON ANDAMENTO NORD-SUD. CLIMA TEMPERATO.

TIPOLOGIA DEI TERRENI: TERRENI MORENICI DI VARIA COMPOSIZIONE, IN PARTE CALCAREI, ARGILLOSI, ALLUVIONALI, CON PRESENZA DI SCHELETRO CIOTOLOSO.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT IN CONTROSPALLIERA

DENSITA' D'IMPIANTO: 5.000 CEPPI PER ETTARO

RESA PER ETTARO: 90 Q/HA

PERIODO DI RACCOLTA: FINE AGOSTO

TECNICA DI VINIFICAZIONE: CRIOMACERAZIONE PARZIALE, PRESSATURA SOFFICE, FERMENTAZIONE TERMOREGOLATA. RIFERMENTAZIONE CON METODO CLASSICO IN BOTTIGLIA.

AFFINAMENTO: IN BOTTIGLIE ACCATASTATE

CENNI STORICI: UN TEMPO TERRA AFFIDATA AI MONACI CISTERCENSI E QUINDI FRANCA D'IMPOSTA "CURTAE FRANCHE" GRAZIE ALLA SCOPERTA DELLA SUA VOCAZIONE ENOLOGICA AVVENUTA NEGLI ANNI '60, OGGI E' SICURAMENTE CONSIDERATA LA TERRA DELLE "BOLLICINE" ITALIANE PER ANTONOMASIA.

CARATT. ORGANOLETTICHE: AL NASO SI PRESENTA AMPIO ED AVVOLGENTE, CON DOLCI NOTE FLOREALI E DI PASTICCERIA; IL PALATO, DOMINATO DAL FRUTTO, È ENERGICO MA MORBIDO, CON SPUMA GENEROSA E PERLAGE FINISSIMO.

