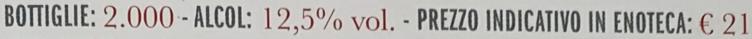


## FRANCIACORTA BRUT

TIPOLOGIA: DOCG Bianco Franciacorta



VITIGNI: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15% RESA/HA: 80 q - CEPPI/HA: 4.500 - ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: morenico

VENDEMMIA: manuale in cassette, anticipata

FERMENTAZIONE: acciaio - TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì - LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio, 22 mesi sui lieviti, 6 mesi in bottiglia

SO, TOTALE (MG/L): 51



## FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

TIPOLOGIA: DOCG Rosato Franciacorta

BOTTIGLIE: 2.000 - ALCOL: 12,5% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 25

VITIGNI: Chardonnay 60%, Pinot nero 40% RESA/HA: 85 q - CEPPI/HA: 4.500 - ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: morenico

VENDEMMIA: manuale in cassette, anticipata - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì FERMENTAZIONE: acciaio - TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì - LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì

AFFINAMENTO: 6 mesi acciaio, 36 mesi sui lieviti, 6 mesi bottiglia dopo sboccatura.

SO, TOTALE (MG/L): 54



## FRANCIACORTA PAS OPERÉ

TIPOLOGIA: DOCG Bianco Franciacorta

BOTTIGLIE: 2.000 - ALCOL: 12,5% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 27

VITIGNI: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15% RESA/HA: 80 q - CEPPI/HA: 4.500 - ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: morenico

VENDEMMIA: manuale in cassette, anticipata - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio - TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì - LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì

AFFINAMENTO: 6 mesi acciaio, 22 mesi sui lieviti, 6 mesi bottiglia dopo sboccatura

SO<sub>2</sub> TOTALE (MG/L): 45





