



FRANCIACORTA BRUT 2016

TIPOLOGIA: **DOCG Bianco Franciacorta**
BOTTIGLIE: 2.000 - ALCOL: 12,5% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 21
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: **Si**
FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Si** - LIEVITI SELEZIONATI: **Si**
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Si** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **Si**
AFFINAMENTO: **6 mesi in acciaio, 22 mesi sui lieviti, 6 mesi in bottiglia**
SO2 TOTALE (MG/L): **48**



FRANCIACORTA BRUT ROSÉ 2013

TIPOLOGIA: **DOCG Rosato Franciacorta**
BOTTIGLIE: 2.000 - ALCOL: 12,5% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 25
VITIGNI: Chardonnay 60%, Pinot nero 40%
RESA/HA: 80 q - CEPPI/HA: 4.500 - ALLEVAMENTO: guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: **morenico**
VENDEMMIA: **manuale in cassette, anticipata** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Si**
FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Si** - LIEVITI SELEZIONATI: **Si**
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Si** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **Si**
AFFINAMENTO: **6 mesi in acciaio, 54 mesi sui lieviti, 6 mesi in bottiglia dopo la sboccatura**
SO2 TOTALE (MG/L): **48**



FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO 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: **Si**
FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Si** - LIEVITI SELEZIONATI: **Si**
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Si** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **Si**
AFFINAMENTO: **6 mesi in acciaio (85%) e in barrique (15%), 46 mesi sui lieviti, 6 mesi in bottiglia dopo la sboccatura**
SO2 TOTALE (MG/L): **41**

