

Franciacorta Dosage Zéro

LA NOSTRA ESSENZA

Le uve provengono da vigneti situati in terreni di origine morenica recente, caratterizzati da suoli poco profondi con ciotoli, che offrono le condizioni ottimali per produrre acini freschi con una vivace acidità. Nel calice si presenta con un colore giallo paglierino arricchito da delicati riflessi dorati. Al naso, si possono apprezzare distintamente i profumi di frutta esotica. In bocca, si rivela fine e di carattere. Da provare abbinato a tartare di scottona o sashimi di salmone.



DENOMINAZIONE

Franciacorta DOCG

VARIETA' DELLE UVE

75% Chardonnay - 25% Pinot Nero

VIGNETO

Altitudine: 200 - 250 s.l.m.

Terreno: morenico recente

Allevamento: guyot

Densità d'impianto: 5.500 piante/Ha

Resa per ettaro: 85 q.li/Ha

VENDEMMIA

Rigorosamente manuale, l'uva viene riposta in cassette dal peso massimo di 17kg. Solitamente effettuata entro la seconda/terza decade di agosto, con la selezione delle uve sia in vigna che tramite cernita in cantina.

VINIFICAZIONE

L'uva viene pressata delicatamente con presse pneumatiche a polmone con spremitura soffice e separazione del mosto fiore. La prima fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox con controllo costante della temperatura. Per un 10% lo Chardonnay affina in legno, fino alla primavera successiva alla vendemmia, quando avviene il tiraggio o imbottigliamento per la seconda fermentazione in bottiglia con successivo affinamento sui lieviti.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

Almeno 32 mesi

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA

0 gr/l

DATI ANALITICI

Alcool: 12%

Ph: 3,07

Acidità totale: 6,2 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7gradi

DISPONIBILE NEI FORMATI

Classica 0,75L