



FRANCIACORTA PAS DOSÈ DOCG RISERVA 33 2011

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Colore giallo oro dorato. Perlage fine e persistente. Aroma molto elegante e deciso con note di candito e frutta matura.

VARIETÀ

100% Chardonnay

ALTEZZA VIGNETI

250 m.s.l.m.

SUOLO

Calcareo Agilloso

PERIODO VENDEMMIA

Metà agosto con raccolta manuale

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot impianto a 5.000 ceppi /ettaro

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

80 mesi

VINIFICAZIONE

L'uva viene pressata con una pressa pneumatica a pressioni molto soffici. Durante la vinificazione vengono separati i mosti in due categorie: mosto fiore, che ha le caratteristiche migliori e viene utilizzato per la produzione di Franciacorta e mosto di seconda spremitura che non viene destinato all'imbottigliamento.

La fermentazione alcolica viene svolta in vasche di acciaio a una temperatura controllata compresa tra 16 e 18 °C.

Ogni vigneto viene vinificato separatamente dagli altri e questa divisione viene mantenuta fino alla primavera successiva alla vendemmia quando, dopo scrupolosi assaggi, il vino dei diversi vigneti viene assemblato in una cuveè e imbottigliato per la presa di spuma.

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

8.000 da litri 0,75