



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.

VINIFICAZIONE

L'uva a grappolo intero viene pressata con una pressa pneumatica a pressioni molto delicate. Durante la vinificazione vengono separati i mosti in due frazioni: mosto fiore, che ha le caratteristiche qualitative migliori e che 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 temperatura controllata compresa tra 16 e 18 °C. Il vino base riposa in vasca fino alla primavera successiva alla vendemmia.

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

8.000 da litri 0,75

VARIETÀ

100% Chardonnay

ALTEZZA VIGNETI

250 m.s.l.m.

PERIODO VENDEMMIA

Metà agosto con raccolta manuale

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot impianto a 5.000 ceppi / ettaro

RESA ETTARO

90 / 95 quintali

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

80 mesi

DOSAGGIO

Zero gr/l

PRIMA ANNATA PRODOTTA

2004