



FRANCIACORTA ERONERO EXTRA BRUT DOCG

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Colore giallo dorato intenso con riflessi ambrati. Perlage fine e persistente. Aroma molto elegante con note di mora e lampone. Ottima persistenza e struttura.

VINIFICAZIONE

L'uva a grappolo intero viene vinificata con l'utilizzo del torchio marmonnier, un antico sistema di pressatura che garantisce il massimo rispetto delle caratteristiche dell'uva pinot nero.

Dal torchio viene estratto solo il mosto fiore.

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

4.000 da litri 0,75

VARIETÀ

100% Pinot Nero

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

85 quintali

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

84 mesi

DOSAGGIO

2 gr/l

PRIMA ANNATA PRODOTTA

2007

