



FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G. Enrico Gatti



E' ottenuto da uve Chardonnay 100%, raccolte a mano e poste in cassette.
All'arrivo in cantina avviene una soffice pressatura dell'uva intera con pressa pneumatica.
Illimpimento del mosto con enzimi. La fermentazione è avviata con l'aggiunta di lieviti selezionati.
La temperatura di fermentazione non supera i 19°C.
Maturazione in acciaio per sei mesi.
Il tiraggio viene eseguito in primavera previa l'aggiunta di zucchero di canna raffinato e di lieviti.
Permanenza sui lieviti 24 mesi.

TIPOLOGIA: FRANCIACORTA BRUT

GRADAZIONE ALCOOLICA: 13°

SISTEMA COLTIVAZIONE: GUYOT

DENSITA' D'IMPIANTO: 4000 CEPPI/HA

CARICO GEMME PER CEPPO: 7/10 GEMME

ETA' MEDIA DEL VIGNETO: 15 ANNI

RESA PER ETTARO: 90 Q.LI / HA

TIPOLOGIA DEL TERRENO: MORENICO

POSIZIONE VIGNETO: MEDIA COLLINA

EPOCA VENDEMMIA: AGOSTO – SETTEMBRE

AFFINAMENTO: SUI LIEVITI IN BOTTIGLIA PER 24 MESI
E DOPO LA SBOCCATURA ANCORA 3 MESI

BOTTIGLIE PRODOTTE ANNUALMENTE: NR. 50.000



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com