

FRANCIACORTA NATURE DOCG



E' ottenuto da uve 85% Chardonnay e 15% Pinot Nero, 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 e la fermentazione è avviata con l'aggiunta di lieviti selezionati.

Il 15% del mosto fermenta in fusti di rovere francese non nuovi e matura per sei mesi sulle fecce di fermentazione. Il restante 85% è vinificato in acciaio.

La temperatura di fermentazione non supera i 19°C.

Il tiraggio è effettuato in primavera previa l'aggiunta di zucchero di canna raffinato e di lieviti. Permanenza sui lieviti 24 mesi.

TIPOLOGIA: FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO

GRADAZIONE ALCOOLICA: 13°

SISTEMA COLTIVAZIONE: GUYOT

DENSITA' D'IMPIANTO: 4000 CEPPI/HA

CARICO GEMME PER CEPPO: 7/10 GEMME

ETA' MEDIA DEL VIGNETO: 20 - 25 ANNI

RESA PER ETTARO: 90 Q.LI / HA

TIPOLOGIA DEL TERRENO: MORENICO

POSIZIONE VIGNETO: COLLINARE

EPOCA VENDEMMIA: AGOSTO - SETTEMBRE

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

BOTTIGLIE PRODOTTE ANNUALMENTE: NR. 10.000