

Franciacorta Millesimato Brut 2009

SBOCCATURA 2015



DENOMINAZIONE

Franciacorta Millesimato DOCG

VARIETA' DELLE UVE

70% Chardonnay - 30% Pinot Nero

VIGNETO

Altitudine: 200 - 250 s.l.m.

Terreno: morenico recente

Allevamento: guyot

Densità d'impianto: 5.500 piante/Ha

Resa per ettaro: 85 q.li/Ha

VENDEMMIA

Rigorosamente manuale, l'uva viene riposta in cassette dal peso massimo di 17kg. Solitamente effettuata entro la seconda/terza decade di agosto, con la selezione delle uve sia in vigna che tramite cernita in cantina.

VINIFICAZIONE

L'uva viene pressata delicatamente con presse pneumatiche a polmone e dal Torchio Verticale Marmonier con spremitura soffice e separazione del mosto fiore. La prima fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox con controllo costante della temperatura. Per un 20% lo Chardonnay affina in legno, fino alla primavera successiva alla vendemmia, quando avviene il tiraggio o imbottigliamento per la seconda fermentazione in bottiglia con successivo affinamento sui lieviti.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

67 mesi

TIRAGGIO

Aprile 2010

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA

6 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 gradi