



FRANCIACORTA DOCG BRUT CUVETTE



Classificazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Zona di produzione: Franciacorta (Brescia), da vigneti di proprietà siti nella conca centrale della collina Madonna della Rosa in Monticelli Brusati

Uve: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%

Resa per ettaro: 80/100 Q.li/Ha

Densità di impianto: 4.000-5.000 piante/ha a cordone speronato

Conduzione del vigneto: Inerbimento controllato totale. Concimazione organica naturale. Lotta biologica ai parassiti.

Caratteristiche del terreno: Suolo collinare, prevalentemente argilloso e marnoso con dotazione naturale di minerali e microelementi. Esposizione a Sud- Sud Est

Vendemmia: Una vendemmia piuttosto anticipata permette di ottenere un prodotto di giusta gradazione e acidità, preservandone al massimo i profumi floreali e fruttati. Raccolta manuale in cassetta, con cernita delle uve sulla vite.

Vinificazione: Pigiatura soffice dell'uva intera con presse pneumatiche. Sedimentazione naturale a freddo. La prima fermentazione alcolica si svolge in serbatoi in acciaio inox con costante controllo della temperatura a 18°. Parziale affinamento

in barrique prima del tiraggio.

Maturazione: Messa in bottiglia (tirage) nella primavera successiva all'anno della vendemmia; rifermentazione e presa di spuma in bottiglia con lieviti selezionati e successivo affinamento sugli stessi per un minimo di 42 mesi nelle cantine interrate, ad una temperatura costante compresa tra 12° e 15°.

Periodo ottimale di beva: dopo 6 mesi dalla data di



sboccatura

Note di degustazione e abbinamenti: Villa Franciacorta Cuvette Brut millesimato presenta riflessi dorati, perlage fine e persistente. Al naso è intenso e intrigante, sensazioni di crosta di pane morbido si alternano a frutta e spezie dolci. Possiede grande struttura e notevole morbidezza. Grazie al suo accattivante carattere è indicato come Franciacorta a tutto pasto.

Gradazione Alcolica: 12,5% Vol.

Temperatura di Servizio: 6° - 8° C.