

# FRANCIACORTA DOCG PAS DOSÈ DIAMANT



**Classificazione:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Zona di produzione:** Franciacorta (Brescia), da vigneti di proprietà siti in Monticelli Brusati

**Uve:** Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%

**Resa per ettaro:** 80/95 Q.li/Ha

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

**Condizione del vigneto:** Inerbimento controllato totale.

Concimazione organica naturale. Lotta biologica ai parassiti.

**Caratteristiche del terreno:** Suolo collinare, argilloso, marnoso e ricco di fossili. Esposizione a 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. Vendemmia manuale e 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°. Affinamento parziale

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:** Nella sua essenza rappresenta la massima espressione del territorio da cui proviene: grande struttura, fragranza, complessità aromatica e nerbo. Splendido accompagnatore di molti piatti, insuperabile con le ostriche.

**Gradazione Alcolica:** 12,5% Vol.

**Temperatura di Servizio:** 6° - 8° C.