

FRANCIACORTA NATURE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Uvaggio:

Chardonnay 80% - Pinot Nero 20%

Vigneti di origine:

Vigne di Chardonnay di età media 18 anni, vigne di Pinot Nero di età media 14 anni.

Vinificazione:

Soffice pressatura delle uve, fermentazione in tini d'acciaio e in piccole botti di rovere a temperatura controllata.

Dopo la fermentazione il vino viene mantenuto a contatto con i lieviti attraverso un'operazione di batonage. Successivamente il Franciacorta viene preparato per il tiraggio con cui ha inizio la rifermentazione in bottiglia e l'affinamento sui lieviti per almeno 30 mesi.

Permanenza in bottiglia a contatto sui lieviti:

30 mesi.

Dati analitici dopo la sboccatura:

- titolo alcolometrico totale 12,50%
- acidità totale g/l 6,40
- ph 3,06
- zuccheri totali g/l 1,5
- anidride solforosa totale mg/l 48
- sovrappressione bar 5,2

Temperatura di servizio:

8°