

# FRANCIACORTA CUVÉE BRUT

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



## Uvaggio:

Chardonnay 80% - Pinot Bianco 10%  
Pinot Nero 10%

## Vigneti di origine:

Vigne di Chardonnay di età media 15 anni, vigne di Pinot Bianco di età 20 anni, vigne di Pinot Nero di età 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 in media per 24 mesi.

## Permanenza in bottiglia a contatto sui lieviti:

24 mesi.

## Dati analitici dopo la sboccatura:

- titolo alcolometrico totale 12,50%
- acidità totale g/l 6,40
- ph 3,07
- zuccheri totali g/l 5,5
- anidride solforosa totale mg/l 36/40
- sovrappressione bar 5,4

## Temperatura di servizio:

8°