

FRANCIACORTA RISERVA ORIGINES

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Uvaggio:

Chardonnay 75% - Pinot Nero 25%

Vigneti di origine:

Vigne di Chardonnay di età media 20 anni, vigne di Pinot Nero di età media 22 anni.

Vinificazione:

Soffice pressatura del mosto, fermentazione in tini d'acciaio inox ed in barriques a temperatura controllata. Il vino base viene mantenuto a contatto con i lieviti della prima fermentazione per circa 6 mesi. Successivamente dopo una leggera filtrazione viene effettuato il tiraggio con cui avviene la lenta rifermentazione in bottiglia durante la quale avviene la presa di spuma. Il contatto con i lieviti si protrae per ben 60 mesi e dopo la sboccatura passano almeno altri tre mesi prima della commercializzazione.

Permanenza in bottiglia a contatto sui lieviti:

oltre 60 mesi

Dati analitici dopo la sboccatura:

- titolo alcolometrico totale 12,80%
- acidità totale g/l 6,70
- ph 3,05
- zuccheri totali g/l 1,5
- anidride solforosa totale mg/l 48
- sovrappressione bar 5,2

Temperatura di servizio:

8°