

## FRANCIACORTA DOCG BRUT

UVAGGIO	CHARDONNAY ( 80%) PINOT BIANCO (10%) PINOT NERO (10%)
VIGNETI	tutti i vigneti aziendali
ESPOSIZIONE	SUD, SUD-OVEST
ALTIMETRIA	180 - 230 m. slm
TIPOLOGIA SUOLI	MORENICO E FLUVIOGLACIALE
SISTEMA ALLEVAMENTO	CORDONE SPERONATO
DENSITA' D'IMPANTO	5.500 ceppi/ha
PRODUZIONE PER ETTARO	100 q.li
PERIODO DI VENDEMMIA	dal 21 agosto al 5 settembre
ANNATA	2008
RACCOLTA	MANUALE IN CASSETTA
VINIFICAZIONE	PRESSATURA SOFFICE FERMENTAZIONE IN INOX
AFFINAMENTO VINI BASE	IN INOX PER 8 MESI
IMBOTTIGLIAMENTO	O " TIRAGE " PER LA PRESA DI SPUMA 4-7/05/2009
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	24 MESI
SBOCCATURA	DA MAGGIO 2011
LOTTO IDENTIFICATIVO	Q4208
PRODUZIONE	95.000 bottiglie 2.300 magnum
ABBINAMENTI	aperitivi primi piatti di mare carni bianche

