

FRANCIACORTA DOCG PINÒNERO NATURA

Uvaggio	Pinot nero 100%
Origine	Mix di unità di pedopaesaggio di Franciacorta
Sistemi d'allevamento	Guyot - Casarsa
Densità di impianto	3000 - 5000 ceppi/ha
Resa	95 q.li/ha
Resa di vino	60% pari a 57 hl/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Vinificazione	Pressatura soffice Decantazione statica a freddo Inoculo con lieviti selezionati Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox Fermentazione malolattica svolta parzialmente
Primo Affinamento	7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento (tiraggio)	Maggio
Affinamento sui lieviti	60 mesi
Sboccatura	Maggio
Affinamento post sboccatura	6 mesi
Dosaggio	0 g/l



750ml



1500ml

Questo Franciacorta è di colore giallo paglierino con riflessi leggermente aranciati. Il pérlage è fine e persistente; il bouquet è molto ampio: agrumi, pompelmo rosa, fragolina di bosco, fiori bianchi, lime, miele d'acacia e origano verde. Al palato è un vino croccante, fruttato e fresco con note di frutta agrumata proveniente da boschi selvatici.

