

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	100 q.li/ha
Resa di vino	65% pari a 65 hl/ha
Età media delle viti	28 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Vinificazione	Pressatura soffice
	Decantazione statica a freddo
	Inoculo con lieviti selezionati
Primo Affinamento	Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox
	Fermentazione malolattica svolta parzialmente
Stabilizzazione	7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique
Imbottigliamento (tiraggio)	Statica a freddo
Affinamento sui lieviti	Maggio
Sboccatura	60 mesi
Affinamento post sboccatura	Maggio
Dosaggio	6 mesi
	0 g/l



750ml 1500ml

Questo Franciacorta è di colore giallo paglierino con riflessi leggermente aranciati. Il perlage 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.

