

## FRANCIACORTA DOCG BRUT RACE DUCATI CORSE

<b>Uvaggio</b>	Chardonnay 75%, pinot nero 15%, pinot bianco 10%
<b>Origine</b>	Mix di unità di pedopaesaggio di Franciacorta
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Guyot - Casarsa
<b>Densità di impianto</b>	3000 - 5000 ceppi/ha
<b>Resa</b>	100 q.li/ha
<b>Resa di vino</b>	65% pari a 65 hl/ha
<b>Età media delle viti</b>	23 anni
<b>Periodo di vendemmia</b>	Fine agosto, inizio settembre
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice Decantazione statica a freddo Inoculo con lieviti selezionati Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox AISI 316 Fermentazione malolattica svolta parzialmente
<b>Primo Affinamento</b>	7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique
<b>Stabilizzazione</b>	Statica a freddo
<b>Imbottigliamento (tiraggio)</b>	Maggio
<b>Affinamento sui lieviti</b>	Da 20 a 26 mesi
<b>Sboccatura</b>	Settembre
<b>Affinamento post sboccatura</b>	3 mesi
<b>Dosaggio</b>	5 g/l



375ml 750ml 1500ml

È un Franciacorta immediato e diretto, fragrante, dallo stile equilibrato e versatile. Al bicchiere ha colore giallo paglierino, animato da un perlage fine e persistente. Al naso è fresco, verticale con sfumature di agrumi, cedro, ananas e pera. La bocca è fresca con note croccanti e accelera in un finale da primato.

