

FRANCIACORTA DOCG PINÒNERO RISERVA 2017

Uvaggio	Pinot nero 100%
Origine	Vigneti di collina
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	30 anni
Periodo di vendemmia	Dal 12 al 30 agosto
Vinificazione	Pressatura soffice
	Decantazione statica a freddo
	Inoculo con lieviti selezionati
	Fermentazione di 20 giorni parte in acciaio inox e parte in barrique
Primo Affinamento	Fermentazione malolattica svolta parzialmente
	7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento (tiraggio)	Giugno 2018
Affinamento sui lieviti	Minimo 60 mesi
Sboccatura	1° sboccatura luglio 2023
Affinamento post sboccatura	Minimo 9 mesi
Dosaggio	< 1 g/l
Ramuage	Manuale
Alcool	12,5% vol
Acidità totale	6,9 g/l
Solforosa totale	< 70 mg
Produzione	6.500 bottiglie



750ml



1500ml

Un vino che interpreta l'audacia del Pinot nero in Franciacorta. Presenta un colore dorato chiaro con un perlage fine e persistente. Aromi sofisticati, sottili di agrumi e complessi da pinot nero, si aprono subito sul lime, per poi evolvere in cenni di eucalipto e ciliegia. Al palato la struttura é accattivante con attacco subito fresco, ricorda la scorza di limone, per poi allargarsi con note leggere tostate e più polpose di ribes.

