



formati



Franciacorta DOCG Brut “QdE” 1998

Gradazione alcolica: 12 % vol.

Annata: 1998

Vitigni: 60 % Chardonnay - 40 % Pinot Bianco

Produzione media annuale di bottiglie: 360 bottiglie Magnum da 1,5 l

Collocazione geografica delle uve ed esposizione: Nei nostri vigneti nel Comune di Passirano, pede collina di Monterotondo con esposizione Est - Sud - Est

Tipologia terreno: Piane e ondulazioni interne del morenico, di media fertilità, sciolto, con scheletro di media profondità

Nome del vigneto: Larga Vecchia, Roccolo e Roccolino

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Resa per ettaro: 80 quintali di uva per ettaro = 52 ettolitri per ettaro

Vendemmia: Vendemmia manuale in cassette avvenuta durante la prima metà di settembre 1998

Vinificazione: In bianco in pressa pneumatica con separazione della I e II spremitura. Dopo 12 ore di decantazione a 13° C sono stati inoculati di lieviti selezionati per la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e parte in legno. Malolattica e travaso hanno preceduto l'assemblaggio della Cuvée che a Marzo del 1999, aggiunto lo “sciropo di tiraggio”, è stata imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

Maturazione ed Affinamento: Le bottiglie accatastate sono rimaste 9 anni nei locali delle nostre seicentesche cantine prima del “remouage”. Successivamente sboccate e dosate “Brut” hanno ricevuto il tappo a fungo e la gabbietta.

ANNATA NON IN COMMERCIO