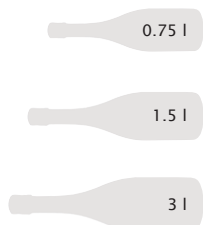




formati



Franciacorta DOCG Pas Dosé Riserva “QdE”

Gradazione alcolica: 12,5 % vol.

Annata: 2004

Vitigni: 65 % Chardonnay - 20 % Pinot Nero - 15% Pinot Bianco

Produzione media annuale di bottiglie: 4.000 bottiglie - 400 Magnum - 30 Jeroboam

Collocazione geografica delle uve ed esposizione: Nei nostri vigneti nel Comune di Passirano, pedecollina 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 Nord, Limbo, Roccolino e Dosso Sud

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Resa per ettaro: 85 quintali di uva per ettaro = 55 ettolitri per ettaro

Vendemmia: Vendemmia manuale in cassette avvenuta durante l'ultima decade di agosto

Vinificazione: In bianco in pressa pneumatica con separazione della I e II spremitura. Dopo 12 ore di decantazione a 13° C sono stati inoculati i lieviti selezionati per la fermentazione, parte 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 2005, aggiunto lo "sciroppo 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 accatstate sono rimaste 5 anni nei locali delle nostre seicentesche cantine prima del "remouage". Successivamente sboccate e dosate "Pas Dosé" hanno ricevuto il tappo a fungo e la gabbietta. Minimo tre mesi di affinamento ulteriore sono infine necessari prima di immettere questo Franciacorta sul mercato.

ANNATA NON IN COMMERCIO