



formati

0.75 l

1.5 l

3 l

Franciacorta DOCG Pas Dosé Riserva “QdE”

Gradazione alcolica: 12,5 % vol.

Annata: 2006

Vitigni: Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero

Produzione media annuale di bottiglie: 4.000 bottiglie - 400 Magnum - 100 Jeroboam

Collocazione geografica delle uve ed esposizione: Nei nostri vigneti

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

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 2007, 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 accatastate sono rimaste 5 anni nei locali delle nostre seicentesche cantine prima del “remuage”. 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.