

FRANCIACORTA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

DOSAGGIO ZERO

PRODOTTO DA
AZ.AGR. LE MARCHESINE S.S.
PASSIRANO - ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA
PRODUCT OF ITALY

12,5% vol 750 ml e

RACCOLTA DIFFERENZIATA: BOTTIGLIA - GL 71 VETRO / GABBIETTA - FE 40 METALLO / CAPSULA - ALU 41 ALLUMINIO E METALLO
RACCOLTA DIFFERENZIATA PER RIFIUTI ORGANICI: TAPPO - FOR 51 SUGHERO, VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

contiene **SOLFITI** - enthält **SULFITE** - contains **SULPHITES**

Residuo zuccherino	2gr/lt
Vitigni utilizzati	Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco
Sistema di allevamento	Guyot a 90/100 cm da terra.
Sesto d'impianto	2,5×0,85 m
Densità di impianto	4.500/5.000 piante/ha
Resa uva per ettaro media	circa 100 q.li per ettaro.
Selezione delle uve	in vigna con raccolta manuale in cassette di massimo 18 kg.
Vinificazione	in bianco in pressa pneumatica con spremitura soffice delle uve intere e separazione della I^ e II^ frazione. Dopo separazione statica e fisica dalle impurità del mosto a basse temperature, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue il travaso e abbassamento della temperatura a circa 10°C per evitare la fermentazione malolattica. Una volta aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma
Affinamento in bottiglia:	minimo 24 mesi
Prima annata prodotta	1990