

FRANCIACORTA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
BRUT
PRODOTTO DA
AZ.AGR. LE MARCHESINE S.S.
PASSIRANO - ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA
PRODUCT OF ITALY
12,5% vol 750ml 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	9gr/lt
Vitigni utilizzati	Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero
Sistema di allevamento	Guyot a 90/100 cm da terra
Sesto d'impianto	2,5×0,85 m
Densità d'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