

VINO SPUMANTE DI QUALITÁ

METODO CLASSICO

BRUT

PRODOTTO DA AZIENDA AGRICOLA
LE MARCHESINE S.S. DI BIATTA G.
PASSIRANO - ITALIA

750 ml ℮ 12% vol

R.I. BS/4288 PRODOTTO IN ITALIA - PRODUCT OF ITALY

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

Residuo zuccherino	10gr/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 d'impianto	4.000/4.500 piante/ha
Resa uva per ettaro media	100 q.li per ettaro.
Selezione delle uve	in vigna con raccolta manuale in cassette di massimo 18 kg. Uve provenienti dai nostri vigneti in Franciacorta.
Vinificazione	in bianco in pressa pneumatica con spremitura soffice delle uve e utilizzo della II^ frazione di tutti i nostri vigneti. 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	18 mesi.
Prima annata	1985