

FRANCIACORTA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

BRUT MILLESIMATO

2015

PRODOTTO DA

AZ. AGR. LE MARCHESINE S.S.

PASSIRANO - ITALIA

DOCG

PRODOTTO IN ITALIA

PRODUCT OF ITALY

750 ml e

13% vol

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** - CONTAINS **SULPHITES** - ENTHÄLT **SULFITE**

Residuo zuccherino	5gr/lt
Vitigni utilizzati	Chardonnay in purezza
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	circa 80 q.li per ettaro.
Selezione delle uve	In vigna con raccolta manuale in cassette di massimo 18 kg. Uve che nascono esclusivamente su suolo di roccia calcarea.
Vinificazione	In bianco in pressa pneumatica con spremitura soffice delle uve intere e utilizzo esclusivamente della I^ 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	54 mesi.
Prima annata	1995