

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Villa Franciacorta

NOME DEL VINO

Villa Franciacorta Selezione Brut
2011

DENOMINAZIONE

Franciacorta Docg

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2011

REGIONE DI PROVENIENZA

Lombardia

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Franciacorta (Brescia)

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice dell'uva intera con
presse pneumatiche.

Sedimentazione naturale a freddo.

La prima fermentazione alcolica si
svolge in serbatoi in acciaio inox

con costante controllo della

temperatura a 18°C. Affinamento
in barrique prima del tiraggio.

AFFINAMENTO

Il vino base affina 6 mesi in
barrique; successivi 100 mesi in
affinamento sui lieviti

VITIGNO/I

80% Chardonnay - 20% Pinot Nero

ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ESPOSIZIONE

Sud - Sud Est

ALTITUDINE

250 m.s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

seconda metà di agosto

ETTARI VITATI

38

RESA PER ETTARO

80 q/ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Consulente

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

3700

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

6404