

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Villa Franciacorta

**NOME DEL VINO**  
Villa Franciacorta Cuvette Brut  
Millesimato 2018

**DENOMINAZIONE**  
Franciacorta Docg

**CLASSIFICAZIONE**  
DOCG

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2018

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Lombardia

**TIPOLOGIA**  
Spumanti

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Franciacorta

**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 8 mesi in  
barrique; successivi almeno 45  
mesi in affinamento sui lieviti

**VITIGNO/I**  
85% Chardonnay - 15% Pinot Nero

**ALLEVAMENTO**  
Cordone speronato

**ESPOSIZIONE**  
Sud - Sud Est

**ALTITUDINE**  
250 m.s.l.m.

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
25 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
calcareo argilloso

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
seconda metà di agosto

**ETTARI VITATI**  
46

**RESA PER ETTARO**  
80 q/ha

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Consulente

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO  
CONSIGLIATA**  
8 - 10°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
4715

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
6406