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

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
6406