

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.

ETÀ 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