

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Villa Franciacorta

## NOME DEL VINO

Villa Franciacorta Briolette rosé  
Demi-Sec

## DENOMINAZIONE

Franciacorta DOCG

## CLASSIFICAZIONE

DOCG

## ANNATA IN COMMERCIO

n.m.

## 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.  
Parziale macerazione sulle bucce  
di Pinot Nero. Fermentazione a  
temperatura controllata di 18°.

## AFFINAMENTO

Affinamento minimo 36 mesi sui  
lieviti

## VITIGNO/I

50% Chardonnay - 50% 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

9602

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

6408