

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Le Vedute

**NOME DEL VINO**  
Le Vedute Franciacorta Brut

**DENOMINAZIONE**  
Franciacorta Docg

**CLASSIFICAZIONE**  
DOCG

**ANNATA IN COMMERCIO**  
senza annata

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Lombardia

**TIPOLOGIA**  
Spumanti

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Franciacorta

**VINIFICAZIONE**  
Dopo un' attenta selezione delle uve si procede con una pressatura soffice e una fermentazione a temperatura controllata. La base spumante è affinata sulle fecce fini per 8 mesi con battonages settimanali. L'affinamento sui lieviti in bottiglia dura per un periodo che va dai 18 ai 24 mesi.

**AFFINAMENTO**  
da 20 a 30 mesi di affinamento in bottiglia

**VITIGNO/I**  
80% Chardonnay - 20% Pinot Nero

**ALLEVAMENTO**  
guyot

**ESPOSIZIONE**  
varie

**ALTITUDINE**  
da 190 a 310 mslm

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
circa 15 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
varie

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
agosto

**ETTARI VITATI**  
7

**RESA PER ETTARO**  
10000

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Andrea Gozzini

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

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

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
6 - 8°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
circa 20000

**QUANTITÁ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
D5927