

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Le Vedute

NOME DEL VINO

Le Vedute Franciacorta Dosaggio 0

DENOMINAZIONE

Franciacorta Docg dosaggio zero

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

senza annata

REGIONE DI PROVENIENZA

Lombardia

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Franciacorta

VINIFICAZIONE

Alla vendemmia le uve sono pressate in modo soffice ed il mosto fermenta a temperatura controllata. La base spumante affina per 7 mesi sulle fecce fini con batonnage settimanali. Poi si passa all'imbottigliamento ed alla successiva rifermentazione. L'affinamento in bottiglia dura almeno 30 mesi.

AFFINAMENTO

almeno 24 mesi di affinamento in bottiglia

VITIGNO/I

80% Pinot Nero - 20% Chardonnay

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

12,3% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

6 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

circa 3000

QUANTITÁ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E4251