

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Villa Franciacorta

NOME DEL VINO

Villa Franciacorta Emozione 40
anni

DENOMINAZIONE

Franciacorta Docg

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2008

REGIONE DI PROVENIENZA

Lombardia

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Monticelli Brusati e Provaglio
d'Iseo

VINIFICAZIONE

Dalla più, ferrea selezione dei
mosti (solo mosto fiore)
compendio di oltre 20 vini base
delle diverse parcelle, in parte
affinati in barriques

AFFINAMENTO

Messa in bottiglia (tirage) nella
primavera successiva all'anno della
vendemmia, 100 mesi sui lieviti

VITIGNO/I

85% Chardonnay - 10% Pinot nero -
5% Pinot bianco

ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot

ESPOSIZIONE

Sud, Sud/est

ALTITUDINE

250 m. s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Suolo collinare e pedo-collinare,
prevalentemente argilloso e
marnoso con dotazione naturale di
minerali e microelementi

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre

ETTARI VITATI

0,5

RESA PER ETTARO

8000/9000 kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Consulente

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

2900

QUANTITÀ PER CARTONE

1

CODICE SAP

E5962