

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Villa Franciacorta

NOME DEL VINO

Villa Franciacorta Rosè Bokè Noir
Pas Dosè 2019

DENOMINAZIONE

Franciacorta Docg

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Lombardia

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Monticelli Brusati e Provaglio
d'iseo

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco per il 95% del Pinot Nero, il restante 5% viene macerato a 8°C per dieci ore. Fermentazione in contenitori in acciaio inox a temperatura controllata (18°) per venti giorni utilizzando lieviti autoctoni selezionati (fermentazione senza bucce) e autoctoni spontanei (macerazione con le bucce). Seguono fasi di maturazione ed evoluzione a contatto con la lisi dei lieviti della prima fermentazione quindi di illimpidimento, stabilizzazione e maturazione fino a primavera.

AFFINAMENTO

Affinamento di minimo 36 mesi sui lieviti

VITIGNO/I

100% Pinot nero

ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot

ESPOSIZIONE

Sud/est

ALTITUDINE

250 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Suolo collinare e pedo-collinare, prevalentemente franco, argilloso, profondo e fresco

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

ETTARI VITATI

0,5

RESA PER ETTARO

8000/9500 kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Consulente

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

2029

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E5963