

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
La Madonnina

**NOME DEL VINO**  
La Madonnina Franciacorta DOCG  
2017

**DENOMINAZIONE**  
Franciacorta Docg

**CLASSIFICAZIONE**  
DOCG

**ANNATA IN COMMERCIO**

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Toscana

**TIPOLOGIA**  
Spumanti

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Franciacorta

**VINIFICAZIONE**  
Pressatura soffice con rese molto basse. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16-18 °C in vasche di cemento.

**AFFINAMENTO**  
Minimo 24 mesi sui lieviti in bottiglia e sboccatura almeno 3 mesi prima della commercializzazione.

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

**ALLEVAMENTO**

**ESPOSIZIONE**

**ALTITUDINE**

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**

**EPOCA DI VENDEMMIA**

**ETTARI VITATI**

**RESA PER ETTARO**  
9.500 Kg/ha

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Riccardo Cotarella

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

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

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
8 - 10°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
E7499