

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Le Vedute

NOME DEL VINO

Le Vedute Franciacorta Riserva
DOCG Capitolo 1

DENOMINAZIONE

Franciacorta DOCG

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA

Lombardia

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Franciacorta

VINIFICAZIONE

Alla vendemmia le migliori uve dell'azienda sono selezionate su nastro trasportatore e successivamente pressate in modo soffice. Dopodichè il mosto viene fatto fermentare in vasca d'acciaio per i primi 2 giorni fermentativi e poi si procede alla fermentazione in barriques usate. La base spumante è affinata sulle fecce fini in barriques per 7 mesi con battonages settimanali.

AFFINAMENTO

L'affinamento in bottiglia in ambiente buio dura almeno 72 mesi. Al degorgement le bottiglie vengono

VITIGNO/I

100% Chardonnay

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Sud-Est

ALTITUDINE

305 m. s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

Più di 30 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Medio impasto con forte presenza di scheletro.

EPOCA DI VENDEMMIA

Agosto

ETTARI VITATI

0,8 ha

RESA PER ETTARO

7.500 Kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

6 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

-

QUANTITÀ PER CARTONE

1

CODICE SAP

E8546