

1701 Franciacorta

310 RACCOLTA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Franciacorta

Zona produttiva Cazzago San Martino (BS), vigneto Brolo, coltivato in agricoltura biologica e biodinamica.

Vitigno 90% Chardonnay, 10% Pinot Nero

Tipologia del terreno Terreno morenico profondo: sabbioso limoso, scheletro abbondante, sub-acido.

Sistema di allevamento Guyot unilaterale

Vinificazione Prima fermentazione con lieviti indigeni, 80% in vasche d'acciaio e 20% in barrique di rovere francese di terzo passaggio.

Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

Affinamento sui lieviti Minimo 72 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

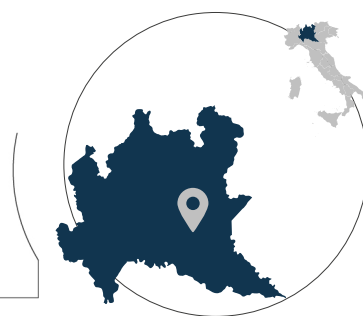
Colore Giallo paglierino, perlage fine ed elegante.

Profumo Profumo intenso e ampio, complesso nell'alternarsi di frutto e minerale.

Sapore Sapore rotondo ed equilibrato, cremoso nella consistenza e sorprendente per complessità e mineralità.

Abbinamenti Perfetto con aperitivi e antipasti di pesce. Ideale a tutto pasto e per occasioni speciali.

Temperatura di servizio 8-10°



CAZZAGO SAN MARTINO / LOMBARDIA



IL PRIMO FRANCIACORTA BIODINAMICO



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO,
PINOT BIANCO



ENOLOGO | MARCO BENEDINI, GIULIO SALTI,
ADRIANO ZAGO (consulente esterno)

