



CAVALLERI

Franciacorta

CURTEFRANCA BIANCO DOC VIGNA RAMPANETO 2016



La vigna Rampaneto è di proprietà della famiglia Cavalleri dal 28 maggio 1842. E' da sempre dedicata alla produzione di Curtefranca bianco e dal 1984 viene imbottigliato in purezza, primo cru della Franciacorta.

Le peculiarità e la spiccata tipicità degli chardonnay provenienti da questo vigneto, sono stati il motore che ha generato questa etichetta.

Anche oggi, dopo più di trent'anni, cerchiamo di perseguire il medesimo scopo di chi ha saputo comprendere il valore di questo straordinario appezzamento: esaltarne e rispettarne lo spirito.

Le pratiche di agricoltura biodinamica, abbinate ad una maniacale attenzione ai dettagli durante tutto il ciclo produttivo, danno vita ogni anno ad un vino ricco, concentrato, dalla personalità inconfondibile e con una capacità evolutiva sorprendente.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1984

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

10.900 da 0,75l

VITIGNI

Chardonnay

PERIODO DI VENDEMMIA

9 settembre 2016

PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA

70 q.li/ettaro

RESA DI VINIFICAZIONE

60%

(60 lt di vino da ogni quintale di uva)

ASSEMBLAGGIO

Chardonnay (100%) della vendemmia 2016, proveniente da un'unica vigna; fermentazione in acciaio (95%) e barrique di terzo e quarto passaggio (5%)

IMBOTTIGLIAMENTO

30 Maggio 2017

DATI ANALITICI

ALCOOL

13,5%

ACIDITÀ TOTALE

5,1 g/l

PH

3,15

SOLFOROSA TOTALE

44 mg/l

ESTRATTO SECCO

20,1 g/l

Azienda Agricola Gian Paolo e Giovanni Cavalleri

Via Provinciale, 96 25030, Erbusco (BS), Italia

Tel +39 030 7760217 | Fax +39 030 7267350 | cavalleri@cavalleri.it

