



CAVALLERI

Franciacorta

FRANCIACORTA DOCG BRUT BLANC DE BLANCS



Il Blanc de Blancs costituisce, in termini quantitativi, due terzi della nostra produzione di Franciacorta. Per questo motivo, sebbene si possa pensare che l'attenzione di noi produttori sia principalmente dedicata alla realizzazione delle super riserve millesimate, gran parte dei nostri sforzi è in realtà volta a garantire a questa cuvée senza annata, oltre ad un livello qualitativo eccellente e costante, la personalità e la "beva" Cavalleri.

Dopo che da qualche anno la salutare brezza biodinamica sta soffiando sui nostri vigneti, abbiamo deciso di introdurre nei vini base del Blanc de Blancs anche un 15% di fermentazioni con lieviti indigeni.

Piccoli passi, coerenti e graduali, del nostro cammino verso il Franciacorta per antonomasia, dentro al quale la finezza e l'eleganza dello chardonnay di Erbusco, solo di collina, si accrescono sorprendentemente nel tempo.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1979

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

100.172 da 0,75 lt
e 6.612 Magnum da 1,5 lt

VITIGNI

Chardonnay

PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA

50 quintali/ettaro

RESA DI VINIFICAZIONE

50%
(50 lt di vino da ogni quintale di uva)

ASSEMBLAGGIO

Chardonnay 100% proveniente per l'85% dalla vendemmia 2017, per il 15% da vini di riserva 2016; fermentazione in acciaio (90%), in botte grande di rovere (10%). Il 15% della cuvée ha svolto la prima fermentazione con lieviti indigeni.

TIRAGGIO

Aprile 2018

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

minimo 30 mesi

REMUAGE

manuale di 4 settimane

DEGORGEMENT

6 dégorgeement, da aprile 2020 a febbraio 2021, con aggiunta di liqueur d'expédition con dosaggio di 2 gr/lt di zucchero

DATI ANALITICI

ALCOOL

12,5%

DOSAGGIO

2 g/l

ACIDITÀ TOTALE

6,1 g/l

PH

3,15

SOLFOROSA TOTALE

50 mg/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

