



CAVALLERI

Franciacorta

FRANCIACORTA DOCG BRUT BLANC DE BLANCS NATURE Costellazione dello Sagittario



L'approccio biodinamico può rivelarsi strumento ideale per raggiungere il nostro obiettivo: realizzare vini che esprimano l'identità più profonda del terroir. Vinifichiamo esclusivamente le uve chardonnay dei nostri vigneti in collina.

I mosti svolgono fermentazione con lieviti indigeni, sia in acciaio che in botte. Malolattica sul 20% della cuvée.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1979

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

100.195 da 0,75 lt
e 6.720 Magnum da 1,5 lt

VITIGNI

Chardonnay

PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA

65 quintali/ettaro

RESA DI VINIFICAZIONE

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

CUVÉE

Chardonnay 100% proveniente per l'90% dalla vendemmia 2019, per il 10% da vini di riserva 2018; fermentazione in acciaio (80%), in botte grande di rovere (20%).

TIRAGGIO

Aprile 2020v

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

minimo 24 mesi

REMUAGE

manuale di 4 settimane

DEGORGEMENT

6 dégorgement, da maggio 2022 a marzo 2023

DATI ANALITICI

ALCOOL

12,5%

DOSAGGIO

0 g/l

ACIDITÀ TOTALE

6,5 g/l

PH

3,12

SOLFOROSA TOTALE

47 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

