



**CAVALLERI**

Franciacorta

## FRANCIACORTA DOCG BRUT BLANC DE BLANCS NATURE Costellazione del Capricorno



Come sempre abbiamo vinificato, parcella per parcella, solo le uve chardonnay dei nostri vigneti di collina, coltivati in agricoltura biodinamica.

I mosti hanno fermentato con lieviti indigeni, parte in acciaio e parte in botte grande. Fermentazione malolattica parziale.

### PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1979

### NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

133.501 bottiglie  
e 6.673 magnum

### VITIGNI

Chardonnay

### PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA

85 quintali/ettaro

### RESA DI VINIFICAZIONE

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

### CUVÉE

Chardonnay 100% proveniente per l'90% dalla vendemmia 2020, per il 10% da vini di riserva; prime fermentazioni spontanee in acciaio (80%), in botte grande di rovere (20%).

### TIRAGGIO

Aprile 2021

### AFFINAMENTO SUI LIEVITI

Minimo 24 mesi

### REMUAGE

Manuale di 4 settimane

### DEGORGEMENT

6 dégorgement, da maggio 2023 a marzo 2024

### DATI ANALITICI

#### ALCOOL

12,5%

#### DOSAGGIO

0 g/l

#### ACIDITÀ TOTALE

6 g/l

#### PH

3,10

#### SOLFOROSA TOTALE

36 mg/l

