



CAVALLERI

Franciacorta

FRANCIACORTA DOCG BRUT BLANC DE BLANCS NATURE Costellazione dello Scorpione



Il Blanc de Blancs Nature racchiude in sé il nostro lavoro di ricerca e sperimentazione degli ultimi dieci anni.

La vendemmia 2018, che compone questo vino al 90%, è stata la prima in cui ci siamo sentiti di confermare la nostra esperienza agronomica e di cantina alla visione virtuosa della biodinamica, senza perciò rinunciare alla nostra interpretazione diretta e personale.

In questa cuvée il numero di parcelle vinificate con lieviti indigeni è ormai preponderante e grazie alle fermentazioni spontanee il vino risulta più elegante, incisivo, con acidità spiccata ma stemperata nel frutto e nella cremosità del perlage, a tal punto da non richiedere alcun dosaggio.

Impegno quest'ultimo che ci assumiamo per tutte le future edizioni del Blanc de Blancs Nature, affinché abbiamo il sopravvento sempre più la vigna e il vino rispetto all'intervento umano.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1979

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

146.913 da 0,75 lt
e 6.724 Magnum da 1,5 lt

VITIGNI

Chardonnay

PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA

85 quintali/ettaro

RESA DI VINIFICAZIONE

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

ASSEMBLAGGIO

Chardonnay 100% proveniente per l'90% dalla vendemmia 2018, per il 10% da vini di riserva 2016; fermentazione in acciaio (80%), in botte grande di rovere (20%).

TIRAGGIO

Aprile 2019

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

minimo 24 mesi

REMUAGE

manuale di 4 settimane

DEGORGEMENT

9 dégorgement, da maggio 2021 a giugno 2022

DATI ANALITICI

ALCOOL

12,5%

DOSAGGIO

0 g/l

ACIDITÀ TOTALE

5,6 g/l

PH

3,15

SOLFOROSA TOTALE

45 mg/l

