



CAVALLERI

Franciacorta

FRANCIACORTA DOCG COLLEZIONE GRANDI CRU 2011



Viene preparato soltanto nelle migliori annate, quelle in cui i parametri analitici di alcool, acidità totale e pH sono ottimali.

La cuvée è ottenuta con vini dell'annata riportata in etichetta provenienti dai nostri migliori Cru, situati sulle colline attorno ad Erbusco.

Le caratteristiche delle uve di partenza e la lunga permanenza sui lieviti permettono alla cuvée di esprimere al massimo la finezza, l'eleganza e la struttura dello Chardonnay.

Ancora oggi possono stupire per piacevolezza e personalità annate come 1999, 2001 e 2004.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1983

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

14.772 da 0,75 lt e 988 magnum

VITIGNI:

Chardonnay

PERIODO DI VENDEMMIA

prima settimana di settembre

PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA

85 q.li/ettaro

RESA DI VINIFICAZIONE

40%
(40 lt di vino da ogni quintale di uva)

ASSEMBLAGGIO

Chardonnay (100%)
della vendemmia 2011,
fermentazione e affinamento
in acciaio per l'80%,
per il 20% in botte grandi di rovere.

TIRAGGIO

Aprile 2012

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

52 mesi

REMUAGE

Manuale di 4 settimane

DEGORGEMENT

Ottobre 2016

DATI ANALITICI

ALCOOL

13% vol

DOSAGGIO

3,5 g/l

ACIDITÀ TOTALE

7,2 g/l

PH

3,14

SOLFOROSA TOTALE

DOPO IL DÉGORGEMENT

62 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

