



# CAVALLERI

Franciacorta

## FRANCIACORTA GIOVANNI CAVALLERI 2007



Il valor e intrinseco e la vocazionalità di un terroir si valutano prendendo in considerazione molteplici aspetti.

Uno dei principali rimane indiscutibilmente la longevità dei vini che da quel territorio hanno origine.

La storia della Cavalleri è strettamente legata alla ricerca del carattere e delle potenzialità della Franciacorta.

Dopo cinquant'anni di lavoro e di esperienza vi proponiamo questa Riserva 2007 Collezione Esclusiva Giovanni Cavalleri, a nostro parere arrivata all'apice della sua evoluzione oggi, a dieci anni dalla vendemmia.

Non lo consideriamo certo un traguardo, ma è sicuramente un ottimo punto di partenza.

### PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1983

### NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

2.929 da 0,75 lt

### VITIGNI:

Chardonnay

### PERIODO DI VENDEMMIA

seconda decade di agosto

### PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA

70 q.li/ettaro

### RESA DI VINIFICAZIONE

45%  
(45 lt di vino da ogni quintale di uva)

### ASSEMBLAGGIO

Chardonnay (100%)  
della vendemmia 2007,  
fermentazione e affinamento  
in acciaio per l'85%,  
botte grande di rovere da 35 hl  
per il 10% e in barrique  
vecchie per il 5%.

### TIRAGGIO

Maggio 2008

### AFFINAMENTO SUI LIEVITI

9 anni

### REMUAGE

Manuale di 4 settimane

### DEGORGEMENT

Marzo 2017

### DATI ANALITICI

#### ALCOOL

12,6% vol

#### DOSAGGIO

2 g/l

#### ACIDITÀ TOTALE

7,7 g/l

#### PH

3,00

SOLFOROSA TOTALE  
DOPO IL DEGORGEMENT  
57 mg/lt

### 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

