



# CAVALLERI

Franciacorta

## FRANCIACORTA DOCG PAS DOSÉ 2011 – DEGORGEMENT 2019



Il nostro “Pas Dosé” non è un “Brut senza liqueur”.

I Pas Dosé Cavalleri nascono da assemblaggi di parcelle che hanno, come comun denominatore, profili acidi marcati e persistenza aromatica intensa.

Ne derivano quindi Franciacorta con caratteristiche tali da suggerire, a volte, affinamenti sui lieviti ben più lunghi dei 42 mesi che prevediamo di routine per il Pas Dosé.

Non di rado capita infatti di ritrovare, in percentuali diverse, alcuni vini base di questi appezzamenti, impiegati anche nella cuvée del Collezione Grandi Cru.

La grande annata 2011, così come lo è stato per la 2006, ci ha offerto su un piatto d'argento l'opportunità di dimostrare la potenzialità delle uve provenienti da quei vigneti, richiedendoci “semplicemente” di raddoppiare la permanenza sui lieviti.

A quale pro? Di moltiplicarne finezza ed eleganza in virtù dell'ulteriore emulsione tra effervescenza e liquido; dischiuderne lo scrigno aromatico tanto serrato; accrescerne ricchezza ed espressività del gusto.

### NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

3.979

### VITIGNI

chardonnay

### PERIODO VENDEMMIA

ultima decade di agosto

### PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA

90 quintali/ettaro

### RESA DI VINIFICAZIONE

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

### ASSEMBLAGGIO

chardonnay (100%) della vendemmia 2011, fermentazione e affinamento in acciaio per l'80%, in botte grande di rovere (15%) e in barrique (5%)

### TIRAGGIO

Maggio 2012

### AFFINAMENTO SUI LIEVITI

7 anni

### REMUAGE

manuale di 4 settimane

### DEGORGEMENT

aprile 2019

### DATI ANALITICI

#### ALCOOL

12,5%

#### ACIDITÀ TOTALE

8,1 g/l

#### PH

3,17

#### SOLFOROSA TOTALE DOPO IL DÉGORGEMENT

47 mg/l  
(Limite legale solforosa ex Reg. CE 606/2009: 185 mg/l)

