



**CAVALLERI**

Franciacorta

## FRANCIACORTA DOCG PAS DOSÉ 2013



Selezione di vini chardonnay derivanti da vigneti posizionati in alta collina ad Erbusco, con età media di venticinque anni.

La vendemmia 2013 si conferma un'annata di eccezione, come già il Blanc de blancs ed il Satén 2013 ci avevano lasciato presagire.

La maturazione lenta e graduale delle uve nel mese di agosto, grazie ad una stagione estiva mite ed equilibrata, ha esaltato la componente fresca e balsamica delle nostre uve.

Perfino dal colore, dorato e brillante, si intuiscono la ricchezza e la complessità aromatica che contraddistinguono questo Franciacorta non dosato.

Il risultato ci soddisfa pienamente, per armonia, pienezza e piacevolezza di beva.

### PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1979

### NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

13.280 da 0,75 lt

### VITIGNI:

Chardonnay

### PERIODO DI VENDEMMIA

Prima settimana di settembre

### PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA

60 quintali/ettaro

### RESA DI VINIFICAZIONE

50%

(50 lt di vino da ogni quintale di uva)

### ASSEMBLAGGIO

chardonnay (100%)  
della vendemmia 2013,  
fermentazione e affinamento  
in acciaio per l'85%, in botte  
grande di rovere per il 10%  
e in barrique per il 5%.

### TIRAGGIO

Maggio 2014

### AFFINAMENTO SUI LIEVITI

minimo 42 mesi

### REMUAGE

Manuale di 4 settimane

### DEGORGEMENT

Settembre 2017 e Marzo 2018

### DATI ANALITICI

#### ALCOOL

12,5% vol

#### ACIDITÀ TOTALE

8,5 g/l

#### PH

3,05

#### SOLFOROSA TOTALE

DOPO IL DÉGORGEMENT  
50 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

