



CAVALLERI

Franciacorta

FRANCIACORTA DOCG DOSAGGIO ZERO ROSE' 2013



La 2013 è stata per noi una vendemmia d'eccezione. Eventi unici, sia positivi che problematici, che ci hanno spinto ad imboccare strade mai percorse.

Una forte grandinata ad inizio maggio sul nostro unico vigneto di pinot nero, ha ridotto drasticamente la produzione. Da un ettaro di vigna abbiamo ottenuto solo 10 ettolitri di vino, che abbiamo deciso di imbottigliare in purezza, per preservare intatte tutte le sfumature di una base eccezionale.

Per la prima volta nella nostra storia abbiamo rinunciato all'apporto dello chardonnay e vi proponiamo un rosé da pinot nero in purezza. Sentiamo di esserci avvicinati molto all'essenza del rosé della Franciacorta. Stat rosa pristina nomine...

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1979

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

1.400 da 0,75 lt

VITIGNI:

Pinot nero

PERIODO DI VENDEMMIA

prima metà di settembre

PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA

20 q.li/ettaro

RESA DI VINIFICAZIONE

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

ASSEMBLAGGIO

pinot nero (100%) della vendemmia 2013;
fermentazione e affinamento
in acciaio (100%)

TIRAGGIO

Maggio 2014

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

42 mesi

REMUAGE

Manuale di 4 settimane

DEGORGEMENT

Novembre 2017

DATI ANALITICI

ALCOOL

12,5% vol

DOSAGGIO

0 g/lt

ACIDITÀ TOTALE

8,5 g/lt

PH

3,10

SOLFOROSA TOTALE

DOPO IL DÉGORGEMENT
49 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

