



**CAVALLERI**

Franciacorta

## FRANCIACORTA DOCG AU CONTRAIRE PAS DOSE' 2011 Blanc de Noir



Atto terzo di Au Contraire.

Pensando questo vino abbiamo sempre desiderato raccontare una storia capovolta, nella quale l'usuale protagonista, lo chardonnay, fosse sostituito dal pinot nero.

Qui, a differenza delle precedenti edizioni, del primo non c'è traccia: è il nostro esordio tra i Blanc de Noir. Vinificazione in acciaio, dieci anni di affinamento sui lieviti.

### PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2001

### NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

3.360 da 0,75lt

### VITIGNI

Pinot nero

### PERIODO DI VENDEMMIA

Ultima settimana di agosto

### PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA

80 q.li/ettaro

### RESA DI VINIFICAZIONE

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

### ASSEMBLAGGIO

pinot nero (100%) della vendemmia 2011.  
Fermentazione e affinamento in acciaio.

### TIRAGGIO

Aprile 2012

### AFFINAMENTO SUI LIEVITI

10 anni

### REMUAGE

Manuale di 4 settimane

### DATI ANALITICI

#### ALCOOL

12,5% vol

#### ACIDITÀ TOTALE

7 g/l

#### PH

3,05

**SOLFOROSA TOTALE  
DOPO IL DÉCORGEMENT**  
43 mg/l

