



**CAVALLERI**

Franciacorta

## FRANCIACORTA DOCG AU CONTRAIRE PAS DOSE' 2008 Oeil de perdrix - Degorgement 2022



Degorgement recente della Riserva  
Au Contraire 2008.

955 bottiglie affinate in cantina per tredici anni,  
alla ricerca della massima  
espressione dell'assemblaggio tra chardonnay  
(60%) e pinot nero(40%).

Vinificazione in acciaio (80%) e botte (20%).  
Malolattica non svolta.  
Nonostante il pinot nero non sia mai stato un  
nostro mito... una rivelazione.

### PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2001

### NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

955 da 0,75lt

### VITIGNI

Chardonnay, Pinot nero

### PERIODO DI VENDEMMIA

Ultima settimana di agosto

### PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA

70 q.li/ettaro

### RESA DI VINIFICAZIONE

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

### ASSEMBLAGGIO

Chardonnay (60%) e Pinot nero (40%)  
della vendemmia 2008.  
Fermentazione e affinamento in acciaio  
per l'80%, per il 20% in botti grandi  
di rovere.

### TIRAGGIO

21 Aprile 2009

### AFFINAMENTO SUI LIEVITI

13 anni

### REMUAGE

Manuale di 4 settimane

### DATI ANALITICI

#### ALCOOL

13,3% vol

#### ACIDITÀ TOTALE

8,3 g/l

#### PH

3,11

#### SOLFOROSA TOTALE DOPO IL DÉGORGEMENT

55 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

