



CAVALLERI

Franciacorta

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ 2018



Il 90% di questa cuvée è ottenuto vinificando in rosato le nostre uve pinot nero. Il restante 10% deriva dalla vinificazione in rosso delle stesse uve, a contatto con le bucce per quattro giorni. Fermentazione e affinamento in acciaio, malolattica parziale.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1979

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

7.068 da 0,75 lt

VITIGNI

100% Pinot nero

PERIODO DI VENDEMMIA

ultima settimana di agosto

PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA

70 q.li/ettaro

RESA DI VINIFICAZIONE

50%
(50lt di vino da ogni quintale di uva)

ASSEMBLAGGIO

pinot nero della vendemmia 2018;
fermentazione e affinamento in acciaio

TIRAGGIO

Aprile 2019

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

42 mesi

REMUAGE

manuale di 4 settimane

DEGORGEMENT

Autunno 2022

DATI ANALITICI

ALCOOL

12% vol

DOSAGGIO

1 g/lt

ACIDITÀ TOTALE

6,2 g/lt

PH

3,18

SOLFOROSA TOTALE DOPO IL DÉGORGEMENT

45 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

