



**CAVALLERI**

Franciacorta

## FRANCIACORTA DOCG BRUT ROSE' 2015



La stagione 2015 è stata molto positiva per la maturazione del pinot nero in Franciacorta.

L'estate è stata poco piovosa ed anticipata rispetto alla media, ma il nostro appezzamento di pinot nero, rivolto a nord ed in vista del Lago d'Iseo, si è espresso in modo eccellente.

La base è risultata ricca, strutturata e con un varietale molto pronunciato.

Già dal colore, un rosa vivido ma non eccessivamente carico, si intuisce il profilo del vino: un rosé elegante e suadente, con un piacevole finale di bocca profondo e fresco.

### PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1979

### NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

7.160 da 0,75 lt

### VITIGNI

Pinot nero

### PERIODO DI VENDEMMIA

Seconda decade di agosto

### PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA

75 q.li/ettaro

### RESA DI VINIFICAZIONE

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

### ASSEMBLAGGIO

Pinot nero (100%) della vendemmia 2015; fermentazione e affinamento in acciaio

### TIRAGGIO

Aprile 2016

### AFFINAMENTO SUI LIEVITI

42 mesi

### REMUAGE

manuale di 4 settimane

### DEGORGEMENT

Ottobre 2019

### DATI ANALITICI

#### ALCOOL

12,5% vol

#### DOSAGGIO

0 g/lt

#### ACIDITÀ TOTALE

7 g/lt

#### PH

3,07

#### SOLFOROSA TOTALE

#### DOPO IL DÉGORGEMENT

55 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

