



CAVALLERI

Franciacorta

FRANCIACORTA DOCG COLLEZIONE GRANDI CRU 2016



Uve chardonnay provenienti dai nostri vigneti più importanti, in alta collina, di almeno 30 anni. Maturazione delle uve ottimale, vendemmia tra la fine di agosto ed inizio settembre. Vinificazione in acciaio per il 90% ed in botte grande per il 10%. Fermentazione malolattica non svolta.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1983

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

6.720 da 0,75 lt

VITIGNI:

Chardonnay

PERIODO DI VENDEMMIA

prima settimana di settembre

PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA

60 q.li/ettaro

RESA DI VINIFICAZIONE

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

ASSEMBLAGGIO

Chardonnay (100%)
della vendemmia 2016,
fermentazione e affinamento
in acciaio per l'80%,
per il 20% in botte grandi di rovere.

TIRAGGIO

Aprile 2017

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

66 mesi

REMUAGE

Manuale di 4 settimane

DEGORGEMENT

Autunno 2022

DATI ANALITICI

ALCOOL

12,5% vol

DOSAGGIO

0g/l

ACIDITÀ TOTALE

7,1 g/l

PH

3,12

SOLFOROSA TOTALE DOPO IL DÉGORGEMENT

49 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

