



**CAVALLERI**

Franciacorta

## FRANCIACORTA DOCG COLLEZIONE GRANDI CRU 2013



La gestione agronomica del 2013 è stata molto laboriosa: una primavera fredda, seguita da un'estate piovosa e perturbata, con continui sbalzi di temperatura, ha limitato la produzione ed ha fatto sviluppare le uve con andamento lento e discontinuo.

L'inizio della vendemmia si è protratto fino ai primi di settembre; i pochi grappoli di chardonnay dei cru più anziani e meglio esposti, hanno potuto maturare in modo ottimale, ricchi contemporaneamente di acidità e zuccheri, come di rado accade.

A distanza di trent'anni esatti, la natura ci offriva su un piatto d'argento l'eccellente materia prima per celebrare, rievocandone l'essenza, la prima Collezione 1983.

“Vino di vigna” già a partire dal suo colore giallo oro carico: colore tanto eloquente nell'annunciarne la consistenza placida di frutta matura, la densità, l'ampiezza, la complessità, quanto ingannevole circa la sua reale natura acida, vivida, persistente.

### PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1983

### NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

4.507

### 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 2013,  
fermentazione e affinamento  
in acciaio per l'90%,  
per il 10% in botte grandi di rovere.

### TIRAGGIO

Aprile 2014

### AFFINAMENTO SUI LIEVITI

66 mesi

### REMUAGE

Manuale di 4 settimane

### DEGORGEMENT

Ottobre 2019

### DATI ANALITICI

#### ALCOOL

13% vol

#### DOSAGGIO

0 g/l

#### ACIDITÀ TOTALE

8,9 g/l

#### PH

3,09

#### SOLFOROSA TOTALE DOPO IL DÉGORGEMENT

53 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

