



CAVALLERI

Franciacorta

FRANCIACORTA DOCG PAS DOSÉ 2015



Per la composizione di questa cuvée abbiamo scelto le basi provenienti da vigneti di almeno 30 anni, con esposizione sud-est.

La stagione estiva 2015 è stata poco piovosa ed anticipata rispetto alla media franciacortina. La maturazione è stata rapida e la vendemmia è iniziata poco prima di ferragosto.

Per sottolineare la componente fresca ed elegante delle basi provenienti dalle nostre vigne più vecchie, abbiamo deciso di non aggiungere all'assemblaggio, come abitualmente facciamo, vini con fermentazione ed affinamento in legno.

Il risultato è un Franciacorta verticale, profondo, che sicuramente ci stupirà per longevità e potenziale evolutivo.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1979

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

12.980

VITIGNI

Chardonnay

PERIODO DI VENDEMMIA

Seconda decade di agosto

PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA

75 quintali/ettaro

RESA DI VINIFICAZIONE

50%

(50 lt di vino da ogni quintale di uva)

ASSEMBLAGGIO

Chardonnay (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

ACIDITÀ TOTALE

7 g/l

PH

3,09

SOLFOROSA TOTALE DOPO IL DÉGORGEMENT

52 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

