



CAVALLERI

Franciacorta

FRANCIACORTA DOCG PAS DOSÉ 2019



In questa cuvée desideriamo condensare la componente fresca e minerale dell'annata. Non si tratta solo di acidità, ma dell'espressione croccante e sapida delle uve mature dei nostri vecchi vigneti in collina. Vinificazione in acciaio per il 75% ed in botte grande per il 25%.
Fermentazione malolattica non svolta.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1979

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

13.354

VITIGNI

Chardonnay

PERIODO VENDEMMIA

Seconda decade di agosto

PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA

65 quintali/ettaro

RESA DI VINIFICAZIONE

50%

(50 lt di vino da ogni quintale di uva)

CUVÉE

Chardonnay (100%) della vendemmia 2019, fermentazione e affinamento in acciaio (75%), botte grande (25%)

TIRAGGIO

Giugno 2020

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

40 mesi

REMUAGE

Manuale di 4 settimane

DEGORGEMENT

Autunno 2023

DATI ANALITICI

ALCOOL

12,5%

ACIDITÀ TOTALE

7,4 g/l

PH

3,05

SOLFOROSA TOTALE DOPO IL DÉGORGEMENT

47 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

