



**CAVALLERI**

Franciacorta

## FRANCIACORTA RISERVA DOSAGGIO ZERO GIOVANNI CAVALLERI 2013



Mai come in questo Collezione Esclusiva 2013 abbiamo ritrovato rispecchiati i tratti del nonno Giovanni.

Chardonnay in purezza, austero e generoso, proveniente dalle nostre migliori vigne in collina. Fermentazione in acciaio e botte grande, malolattica non svolta. Affinamento sui lieviti per nove anni.

### PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1983

### NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

2.148 da 0,75 lt

### VITIGNI

Chardonnay

### PERIODO DI VENDEMMIA

Prima settimana di settembre

### PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA

50 q.li/ettaro

### RESA DI VINIFICAZIONE

45%  
(45 lt di vino da ogni quintale di uva)

### ASSEMBLAGGIO

Chardonnay (100%) della vendemmia 2013; fermentazione e affinamento in acciaio per il 90%, per il 10% in botte grande di rovere da 35 hl

### TIRAGGIO

Aprile 2014

### AFFINAMENTO SUI LIEVITI

9 anni

### REMUAGE

Manuale di 4 settimane

### DEGORGEMENT

Febbraio 2023

### DATI ANALITICI

#### ALCOOL

13% vol

#### DOSAGGIO

0 gr/l

#### ACIDITÀ TOTALE

9 g/l

#### PH

3,11

#### SOLFOROSA TOTALE DOPO IL DEGORGEMENT

44 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

