



CAVALLERI

Franciacorta

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ 2019



Vinifichiamo le nostre uve pinot nero sia in rosato, con macerazione in pressa di otto ore, sia in rosso, prolungando il contatto con le bucce in tino d'acciaio per quattro giorni, durante i quali il mosto inizia a fermentare con i lieviti indigeni. Le due vinificazioni vengono poi assemblate, con un piccolo saldo di chardonnay. Fermentazione malolattica non svolta.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1979

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

7.067

VITIGNI

Pinot nero (95%), chardonnay (5%)

PERIODO DI VENDEMMIA

Terza decade di agosto

PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA

70 q.li/ettaro

RESA DI VINIFICAZIONE

50%
(50lt di vino da ogni quintale di uva)

CUVÉE

Pinot nero e chardonnay della vendemmia 2019; fermentazione con lieviti indigeni e affinamento in acciaio

TIRAGGIO

Giugno 2020

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

40 mesi

REMUAGE

Manuale di 4 settimane

DEGORGEMENT

Autunno 2023

DATI ANALITICI

ALCOOL

12,5% vol

ACIDITÀ TOTALE

6,6 G/L

PH

3,15

SOLFOROSA TOTALE DOPO IL DÉGORGEMENT

46 mg/lit

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

