



**CAVALLERI**

Franciacorta

## FRANCIACORTA "SE..." RISERVA PAS DOSÉ 2016



Assemblaggio delle nostre cinque vigne preferite, le più vecchie e meglio esposte, vinificate in legno.

Fermentazione alcolica con lieviti indigeni, seguita da malolattica spontanea e completa. Nessuna chiarifica, nessuna filtrazione. Tiraggio con tappo sughero, degorgement manuale.

### NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

1.268 da 0,75 lt

### VITIGNI

chardonnay

### PERIODO VENDEMMIA

prima settimana di agosto

### PRODUZIONE MEDIA IN VIGNA

70 quintali/ettaro

### RESA DI VINIFICAZIONE

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

### CUVÉE

chardonnay (100%) della vendemmia 2016, fermentazione con lieviti indigeni e affinamento in barrique oltre il quinto passaggio. Malolattica svolta.

### TIRAGGIO

aprile 2017, con tappo sughero

### AFFINAMENTO SUI LIEVITI

60 mesi

### REMUAGE

manuale di 4 settimane

### DEGORGEMENT

maggio 2022

### DATI ANALITICI

#### ALCOOL

13,0%

#### DOSAGGIO

0 g/l

#### ACIDITÀ TOTALE

6 g/l

#### PH

3,20

#### SOLFOROSA TOTALE DOPO IL DEGORGEMENT

35 mg/l

