

FRANCIACORTA

# PAS DOSÉ

È un vino dove l'utilizzo dello chardonnay in purezza mostra eleganza e finezza. Realizzato solo nelle vendemmie di migliore qualità, presenta un'importante struttura, buona acidità e fitta sapidità.

**VARIETÀ DELLE UVE:**

100% chardonnay

**PROVENIENZA UVE:**

Vigneti di proprietà situati nel comune di Erbusco

**ETÀ MEDIA DELLE VITI:**

25 anni

**STRUTTURA DEL TERRENO:**

Morenico glaciale, calcareo, minerale

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Cordone speronato

**EPOCA DI VENDEMMIA:**

Metà agosto con raccolta manuale dell'uva in cassette da 18/20 kg

**PRODUZIONE ANNUALE**

5.000 BOTTIGLIE DA L 0,75

**GRADAZIONE ALCOLICA**

13°

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:**

Le bottiglie restano 40 mesi a contatto con i lieviti, raggiungendo così la massima complessità aromatica, e successivamente vengono sottoposte all'operazione di remuage meccanico e sboccate. La messa in commercio avviene dopo almeno 9 mesi dalla sboccatura

**COLORE:**

Giallo paglierino con riflessi verdi tendenti all'oro con il passar del tempo

**PROFUMO:**

Minerale di panpepato e mela gialla e matura, speziato e vanigliato

**SAPORE:**

Sapido, di ottima struttura e acidità, morbido sul finale

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:**

Ostriche, pesce crudo, primi piatti a base di pesce

**DENSITÀ D'IMPIANTO**

5.000 PIANTE/ETTARO

**RESA PER ETTARO**

90 QUINTALI DI UVA PER ETTARO

