



# SANTA LUCIA

FRANCIACORTA



## FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO

**UVE:** Chardonnay 70%, Pinot nero 30%

**VIGNETI:** Cuvée realizzata dalla migliore selezione delle uve Chardonnay e Pinot nero vendemmiate in un'unica annata.

**PIANTE/ha:** 5000

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**RESA:** 50 hl/ha

**VENDEMMIA:** A mano con selezione delle uve e trasporto in piccole cassette nel momento della perfetta maturazione.

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata (16°C). I vini base provenienti dai diversi vigneti sono vinificati separatamente ed in seguito sapientemente assemblati per creare la cuvée millesimata. Affinamento sui lieviti in bottiglia per un periodo minimo di 30 mesi in cantine a temperatura costante di 12-15°C.

**ALCOOL:** 13% vol

**DESCRIZIONE:** Colore giallo paglierino luminoso e perlage fine e cremoso. Note di fiori di pesca e di nocciola. Ottima sapidità ed eleganza.

**ABBINAMENTI:** Perfetto con antipasti, pesce e secondi di carni bianche.

