



SANTA LUCIA

FRANCIACORTA



ALBAMATTA

UVE: 100% Erbamato

VIGNETI: Le uve provengono da un singolo vigneto terrazzato, situato nel cuore di Erbusco, interamente piantato ad Erbamato.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot a 5000 ceppi/ha

RESA: 60 hl/ha

VENDEMMIA: A mano con selezione delle uve e trasporto in piccole cassette a partire dalla seconda settimana di Settembre.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata (16°C). Fermentazione malolattica non svolta. Affinamento sui lieviti in bottiglia per un periodo minimo di 18 mesi in cantine a temperatura costante di 12-15°C. La sboccatura è svolta senza aggiunta di zuccheri e la colmatatura è effettuata con lo stesso vino.

ALCOOL: 12%

DESCRIZIONE: Colore giallo delicato e perlage fine e persistente. Al naso è floreale e delicato con note di mela verde. Gusto bilanciato, con buona persistenza ed eleganza.

ABBINAMENTI: Perfetto con crudo di mare

