



SANTA LUCIA

FRANCIACORTA



BROLO DEI LONGHI

DENOMINAZIONE: Pinot nero IGT Sebino

UVE: 100% Pinot nero

VIGNETI: Le uve provengono dalle tre terrazze site nel "Brolo dei Longhi", nel cuore di Erbusco. Solo nelle migliori annate le uve di queste parcelle sono destinate alla creazione del "Nigoti d'Òr"

FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato a 5000 ceppi/ha

VENDEMMIA: Manuale con selezione dei grappoli e trasporto in piccole cassette a partire dall'ultima settimana di settembre

VINIFICAZIONE: Dopo la diraspatura l'uva fermenta spontaneamente in vasche d'acciaio rimanendo a contatto con le bucce per un periodo di circa 10-15 giorni; rimontaggi giornalieri senza l'utilizzo di pompe permettono una delicata estrazione di colore e tannini. Dopo la svinatura viene affinato in botti di rovere per due anni. Imbottigliato senza filtrazione riposa un ulteriore anno in cantina.

ALCOOL: 13,5%

DESCRIZIONE: Vino elegante, morbido e seducente. Colore granato intenso e profumo complesso, dove spiccano le spezie e piccoli frutti di bosco.

