



SANTA LUCIA

FRANCIACORTA



FRANCIACORTA BRUT

UVE: Chardonnay 90%, Pinot nero 10%

VIGNETI: Le uve provengono da 15 vigneti, situati su sette diversi comuni, rappresentativi di tutte le unità di paesaggio che caratterizzano la Franciacorta. Età media delle vigne: 10 anni.

PIANTE/Ha: 5000

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot, Cordone Speronato, Sylvoz

RESA: 60 hl/ha

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

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. Affinamento sui lieviti in bottiglia per un periodo minimo di 18 mesi in cantine a temperatura costante di 12-15°C.

ALCOOL: 13% vol - **DOSAGGIO:** 5 g/l

DESCRIZIONE: Colore giallo paglierino e perlage fine e persistente. Al naso è floreale e delicatamente fruttato con note di crosta di pane caratteristiche dell'affinamento sui lieviti in bottiglia. Gusto bilanciato, con buona persistenza ed eleganza.

