



SANTA LUCIA

FRANCIACORTA



N.I.B.

DENOMINAZIONE: Sebino IGT Rosso

VIGNETI: Le uve provengono da un singolo vigneto collinare nel cuore di Erbusco. Il terreno è morenico, franco argilloso dotato di buono scheletro. Età media delle piante: 15 anni

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot 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 diraspapigiatura l'uva fermenta in vasche d'acciaio rimanendo a contatto con le bucce per un periodo di circa 10-15 giorni. Rimontaggi frequenti e a intervalli regolari favoriscono l'estrazione ottimale dei polifenoli.

Successivamente il vino è posto per 18 mesi in botti di Rovere dove effettua anche la fermentazione Malolattica. Dopo l'imbottigliamento il vino affina ulteriori 6 mesi in bottiglia.

ALCOOL: 13,5%

DESCRIZIONE: Colore rosso rubino intenso. Vino armonico di ottima struttura, corposo ed elegante. Al naso è speziato con decise note di frutti di bosco.

