



SANTA LUCIA

FRANCIACORTA



UA 'MBRUNESCA

VIGNETI: Le uve provengono da vecchie viti della vigna "Montorfano" a Rovato.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Pergola

RESA: 50 hl/ha

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

VINIFICAZIONE: Le uve vengono pigiodiraspate; segue poi una pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata (16°C). Fermentazione malolattica non svolta. Il vino affina fino alla primavera successiva sulle fecce fini. In seguito viene imbottigliato e affina per un ulteriore periodo di 6-9 mesi in bottiglia.

ALCOOL: 12%

DESCRIZIONE: Colore giallo paglierino. Al naso sono percepibili le classiche note di mandorla, nocciola e miele tipiche del vitigno. Gusto bilanciato, con buona persistenza ed eleganza.

