



## Franciacorta Nature

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Uvaggio:** Chardonnay 80% - Pinot Nero 20%

**Vigneti di origine:** vigne di Chardonnay di età media 18 anni, vigne di Pinot Nero di età media 14 anni

**Vinificazione:** Soffice pressatura delle uve, fermentazione in tini d'acciaio e in piccole botti di rovere a temperatura controllata. Dopo la fermentazione il vino viene mantenuto a contatto con i lieviti attraverso un'operazione di batonage. Successivamente il Franciacorta viene preparato per il tiraggio con cui ha inizio la rifermentazione in bottiglia e l'affinamento sui lieviti per almeno 30 mesi.

**Permanenza in bottiglia a contatto sui lieviti:** 30 mesi

**Dati analitici dopo la sboccatura:**

- titolo alcolometrico totale 12,50%
- acidità totale g/l 6,40
- ph 3,06
- zuccheri totali g/l 1,5
- anidride solforosa totale mg/l 48
- sovrappressione bar 5,2

**Temperatura di servizio:** 8°