FERGHETTINA
Franciacorta

FRANCIACORTA BRUT DOCG

CARATTERISTICHE GUSTATIVE
Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente in bocca si presenta con note che spaziano dalla nocciola a fragranze di frutti dolci e fiori bianchi. Molto persistente e fresco.

VINIFICAZIONE
L'uva a grappolo intero viene pressata con una pressa pneumatica a pressioni molto delicate. Durante la vinificazione vengono separati i mosti in due frazioni: mosto fiore, che ha le caratteristiche qualitative migliori e che viene utilizzato per la produzione di Franciacorta e mosto di seconda spremitura che non viene destinato all'imbottigliamento. La fermentazione alcolica viene svolta in vasche di acciaio a temperatura controllata compresa tra 16 e 18 °C. Il vino base riposa in vasca fino alla primavera successiva alla vendemmia.

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
10.000 da litri 0,375 - 300.000 da litri 0,75 - 10.000 da litri 1,5

VARIETÀ
85% Chardonnay – 15% Pinot nero

ALTEZZA VIGNETI
250 m.s.l.m.

PERIODO VENDEMMIA
Metà agosto con raccolta manuale

FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot impianto a 5.000 ceppi / ettaro

RESA ETTARO
90 / 95 quintali

AFFINAMENTO SUI LIEVITI
24 mesi

DOSAGGIO
4 gr/l

PRIMA ANNATA PRODOTTA
1992

Azienda Agricola Ferghettina di Roberto Gatti Via Saline 11 25030 Adro BS
Telefono 030-7451212 Fax 030-7453528 www. ferghettina .it - info@ferghettina.it
P.IVA IT01963790983 Cod. fiscale GTTRRT53 A 08C408C

ERGHETTI
FERGHETTINA
Franciacorta
BRUT