



PRIMUS

FRANCIACORTA BRUT CUVÉE

*L'Argento è il colore della luna, è collegato alla nostra parte più femminile ed emotiva.
Infonde armonia, è un colore che aiuta a purificarsi interiormente.*

Zona di produzione: zona vitivinicola Franciacorta, vigneti situati nei Comuni di Corte Franca, Adro e Provaglio d'Iseo, denominati rispettivamente Ciarighino, Dalino e Cereto con esposizione sud-ovest, caratterizzati da una tessitura morenica.

Denominazione: Franciacorta D.o.c.g.

Vitigni: Chardonnay con varie selezioni clonali e Pinot Nero; la forma di allevamento è il guyot con 5 gemme per pianta, più un'altro tralcio da una gemma per il rinnovo dell'anno successivo, il sesto d'impianto è di 2,20 mt tra le file e 0,80 mt sulla fila, raggiungendo così una fittezza d'impianto di circa 5600 piante/ettaro.

Vendemmia: ultima decade di agosto, l'uva viene raccolta manualmente, rigorosamente in cassette, entro la mattinata per mantenere profumi e freschezza dell'uva nel vino.

Resa: 90 q.li di uva per ettaro.

Vinificazione: fermentazione in vasche d'acciaio controllate termicamente e pressatura con una particolare pressa sottovuoto la quale permette l'estrazione del mosto in depressione (a -0,7 bar) così da preservare aromi e profumi rispecchianti le caratteristiche dei vigneti.

Affinamento: permanenza sui lieviti in bottiglia per circa 30 mesi.

Maturazione: in bottiglia dai 3 ai 6 mesi dopo la sboccatura.

Caratteristiche tecniche: Titolo Alcolometrico Volumico totale ml/100ml 12.50, Acidità totale g/l 7.30, Zuccheri totali g/l 5.30 (valori medi).

Bottiglia: vetro speciale da 0,75lt; disponibile anche nei formati da 1,5 lt e 3,0 lt.

Sensazioni: buona spuma e discreto perlage, colore giallo paglierino tenue con leggeri riflessi verdognoli, buona struttura ed equilibrio; presenta buona sapidità, mineralità ed una gradevole persistenza.

Consigli: servire a 8/10°C in apposito calice; conservare in luogo asciutto, fresco ed al buio.

*La passione tinge dei propri colori
tutto ciò che tocca
(Baltasar Gracian)*

