

SUL VÉRT

FRANCIACORTA BRUT VEGANO

Il Verde ha una forte affinità con la natura.

Trasmette autostima, comodità, rilassamento e favorisce il nostro equilibrio interiore.

Zona di produzione: zona vitivinicola Franciacorta, vigneto situato nel Comune di Adro denominato Dalino con esposizione ovest, composto da sabbia per il 69%, limo per il 18% ed argilla per il 13%.

Denominazione: Franciacorta D.o.c.g.

Vitigni: Chardonnay con varie selezioni clonali ed una modesta percentuale di Pinot Nero; la forma di allevamento è il guyot con 5 gemme per pianta, il sesto d'impianto è di 2,20 mt tra le file e 0,80 mt sulla fila, per una fittezza d'impianto di circa 5600 piante/ettaro.

Vendemmia: tra la prima e la terza decade di agosto, l'uva viene raccolta manualmente, rigorosamente in cassette, solamente durante le ore mattutine per preservare i naturali profumi/sentori dell'uva nel vino.

Resa: 85 q.li di uva per ettaro.

Vinificazione: fermentazione in vasche di inox controllate termicamente e pressatura con una particolare pressa sottovuoto, la quale permette l'estrazione del mosto in depressione così da preservare ancora una volta aromi e profumi, rispecchiando le vere caratteristiche di ciascun vigneto.

Affinamento: permanenza sui lieviti in bottiglia per almeno 24 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 7.20, Zuccheri totali g/l 5.30 (valori medi).

Bottiglia: vetro speciale da 0,75lt.

Sensazioni: buona spuma e perlage, colore giallo paglierino tenue, buona struttura ed equilibrio; fruttato, fresco e di piacevole persistenza.

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

*Lascia che il cibo sia la tua medicina
e la medicina sia il tuo cibo
(Ippocrate)*

