

FRANCIACORTA BRUT PRIMUM M.C.

La Valle

Uve

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Vigneto di provenienza

La Valle e Roccolo per il Pinot Nero, Tesa per lo Chardonnay e Bredina per il Pinot Bianco superficie 3 ha - sesto impianto 2,50x0,90 - altitudine 250 m/slm - ceppi/Ha 5.000 - esposizione sud

Nazione

Italia

Regione

Lombardia

Colore

Bianco

Formato

1.50 l

Denominazione

DOCG



Allevamento

Guyot

Anno Di Impianto

1989

Esame Organolettico

Colore giallo di buona carica con riflessi verdolini, perlage finissimo e persistente. Aroma fine e complesso, sapore asciutto secco con vena acidula e nervo caratteristico, elegante e pieno di gusto

Geologia Del Terreno

Calcereo, morenico

Maturazione E Affinamento

In vasche d'acciaio inox. Nei mesi di Marzo e Aprile viene effettuato il passaggio in bottiglia per la presa di spuma.

Resa Per Ettaro

85-90 q/Ha

Vendemmia

Manuale in cassetta con selezione in vigna

Vinificazione

Pressatura molto lenta e soffice dei grappoli interi fermentazione controllata a 17-19C con lieviti indigeni onde mantenere integro il sapore e i profumi della Franciacorta.

Cantina

La Valle

I vigneti sorgono su terreni di origine Giurassica, tra i più antichi della Franciacorta, dove la presenza di ammoniti fossili dona ai vini mineralità e sapidità uniche. La famiglia Pezzola, da generazioni ha coniugato la passione e la tradizione in campagna con la tecnologia domotica in cantina per dare perfezione al processo di spumantizzazione. Ettari vitati: 6

Note e Curiosità:

In cassa di legno