



LINEA TROISOR ORO BIANCO

Franciacorta Brut Millesimato D.O.C.G.

Vendemmia: 2010 Sboccatura: 2014

Uvaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Nero

Zona di Produzione : Comune di Ome - altitudine 350m s.l.m.

Comune di Rodengo Saiano - altitudine 250 m s.l.m.

Comune di Gussago - altitudine 200 m s.l.m.

Suolo: Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla

Sistema di allevamento : Guyot e cordone speronato Sesto di impianto : 2 m x 0,8 m - 6.000 viti/ha

Resa: 100 q.li/ha - 70 hl/ha

Vinificazione: Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette da 18 Kg e refrigerate per una notte alla temperature di 5°C. Segue la pressatura soffice dell'uva intera e la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Affinamento: In vasca di acciaio per sette mesi prima del tiraggio effettuato nel mese di Marzo/Aprile ed un periodo di maturazione in bottiglia di 36 mesi.

Enologo: Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici

Alcol 12,80 % vol

Acidità Totale 7 g/l (acido tartarico)

Zuccheri residui 7,0 g/l

Fermentazione malolattica: 100%

Pressione: 5,8 atm

Produzione: 5.000 bottiglie/anno

Colore: Giallo paglierino carico tendente al dorato, perlage fine e

persistente

Profumo: Ricco ed evoluto, con note derivanti da un lungo affinamento

in bottiglia di lievito, pasticceria e miele.

Sapore: Intenso, armonico e strutturato, con retrogusto di vaniglia e

una lunghissima persistenza.

Formato bottiglia: 0,75 l - 1,5 l Formato cartone: 6 bottiglie stese

Confezione singola