



LUIS FRANCIACORTA



NUOVA LINEA

## Luis Collection fluo

BRUT/ROSE'

Franciacorta D.O.C.G.

**Vendemmia** : 2011

**Sboccatura** : 2014

**Uvaggio**: BRUT 60% Chardonnay, 20% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero  
ROSE' 100% 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 temperatura 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 Aprile ed un periodo di maturazione in bottiglia di 18/20 mesi.

**Enologo** : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

### Dati analitici

Alcol 12,80 % vol

Acidità Totale 6,80 g/l

Zuccheri residui 7,0 g/l

Fermentazione malolattica : 100%

Pressione : 5,8 atm

Produzione : 35.000 bottiglie/anno

**Colore** : Giallo paglierino intenso, perlage fine e persistente

**Profumo** : Intenso e fragrante, con delicate sensazioni floreali alle quali si aggiungono i profunmi derivanti dalla lisi del lievito che ricordano la crosta di pane e il biscotto.

**Sapore** : Sapido, fresco ed elegante, con una dolcezza ben bilanciata ed un retrogusto persistente e armonico

**Formato bottiglia** : 0,75 l

**Formato cartone** : 6 bottiglie stese

Confezione singola

