



LINEA LUIS COLLECTION BRUT

Brut Franciacorta D.O.C.G.

Vendemmia : 2011

Sboccatura : 2014

Uvaggio : 60% Chardonnay, 20% Pinot Bianco, 20% 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 - 1,5 l - 3 l - 6 l

Formato cartone : 6 bottiglie stese

Confezione singola