



CABOCHON

FRANCIACORTA

BRUT MILLESIMATO

2016

Caratteristiche organolettiche

CABOCHON BRUT 2016

è il millesimato Brut della famiglia Cabochoon.

Colore giallo oro, perlage fine e persistente. All'olfatto rivela sentori di nocciola, pasticceria, uva sultanina, caffè leggero e note di tostato.

In bocca si presenta un vino ampio e generoso, di grande complessità, bilanciato con finale acido e salato caratterizzato da note di frutta esotica.



ZONA DI PRODUZIONE:

Franciacorta Docg, Colline moreniche dei comuni di Bornato, Brescia

MICROCLIMA:

la collina di Monte Rossa fa parte della corona di colline a sud del lago d'Iseo che delimitano l'inizio della zona subalpina e separano il lago dalla pianura Padana. I vigneti si trovano quindi nella zona del passo delle correnti d'aria che si sviluppano per gli scambi termici tra la Pianura e il lago d'Iseo

CRU:

Pratone, Barek, Brolo, Palo, Nespoli

STRUTTURA DEL TERRENO:

morenico glaciale

VITIGNI UTILIZZATI:

Chardonnay 70% e Pinot nero 30%

CUVEE:

100% vini ottenuti dai cru

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone Speronato a 70 cm da terra, Guyot

SESTO D'IMPIANTO:

2 x 1 m

DENSITÀ D'IMPIANTO:

5.000 piante/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI:

18 anni

RESA UVA PER ETTARO MEDIA:

max 85 q.li per ettaro

SELEZIONE DELLE UVE:

in vigna con raccolta manuale in cassette

VINIFICAZIONE:

pressatura delle uve soffre con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 48% della resa. Ciascun cru è vinificato in purezza

FERMENTAZIONE:

in fusti di rovere da 250 litri tra Settembre e Febbraio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

oltre 54 mesi

PRODUZIONE DELL'ANNO 2016:

3.000 bottiglie da lt. 0,75

cabochoon1987.com



Sede legale

Via Monte Rossa 1 rosso
Bornato di Cazzago San Martino (BS)

Sede operativa

Via per Ospitaletto 131
Cazzago San Martino (BS) - tel. 030 725066