



CABOCHON

FRANCIACORTA

BRUT

FUORISERIE N° 025

Caratteristiche organolettiche

Giallo paglierino luminoso, perlage molto fine.
Naso con note di fiore bianco disidratato, frutta gialla matura con richiami di lime.
Beva elegante e molto piacevole: decisamente una coccola.



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:

80% vini provenienti dai cru storici e 20% vino di riserva

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:

20 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 soffice 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

INVECCHIAMENTO:

oltre 36 mesi

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



CABOCHON

FRANCIACORTA

ROSÉ BRUT

FUORISERIE N° 08

Caratteristiche organolettiche

Il **FUORISERIE ROSÉ N° 08**

ha un colore rosa pastello come un petalo di rosa. Al naso presenta un tocco quasi vegetale, ricorda la pesca gialla e porta alla mente un sentore di peonia, è sottile ma lungo, con una chiusura balsamica e speziata di pepe bianco. In bocca rivela subito la sua compattezza e digeribilità, è fresco, croccante, con una leggera chiusura salina ed un ritorno di clementine.



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 54%, Pinot Nero 46%

CUVEE:

80% vini provenienti dai cru storici e 20% vino di riserva

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:

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

FERMENTAZIONE:

in acciaio e in fusti di rovere da 220 litri tra Settembre e Febbraio

INVECCHIAMENTO:

oltre 40 mesi

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



CABOCHON

FRANCIACORTA

BRUT NATURE 2018

DOPPIOZERO

Caratteristiche organolettiche

Color giallo leggermente dorato con riflessi verdolini. Naso di bergamotto, pesca tabacchiera, con tocchi di camomilla e gelsomino. Bocca tesa e croccante, di grande persistenza, con ritorno floreale-agrumato.



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 migliori 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 soffice 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 48 mesi

PRODUZIONE DELL'ANNO 2018:

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



PRODOTTO DA SOC. AGR. MONTE ROSSA SRL
Cazzago S. Martino - Italia
PRODOTTO IN ITALIA

0,75L 12,5% vol SBOCC. 2023

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES
ENTHÄLT SULFITE - INNEHÄLLER SULFITER
BOTTIGLIA GL 70 RACCOLTA VITICOLO
DOPPIO ZERO (FOR 51) RACCOLTA DEDICATA
CAPSULA (GALU 90) RACCOLTA ALLUMINIO
GARBINETTO FE 40 RACCOLTA VITICOLO E LATINE
VERIFICA LE DISPOSIZIONI
DEL TUO COMUNE