

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

Pratone, Barek, Brolo, Palo, Nespoli

STRUTTURA DEL TERRENO:

morenico glaciale

VITIGNI UTILIZZATI:

Chardonnay 70% e Pinot nero 30%

CUVEE:

80% vini proveniente 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

cabochon1987.com 1 0



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 proveniente 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 soffce 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

cabochon1987.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

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.



DOPPIOZERO

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. l 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

Pratone, Barek, Brolo, Palo, Nespoli

STRUTTURA DEL TERRENO:

morenico glaciale

VITIGNI UTILIZZATI:

Chardonnay 70% e Pinot nero 30%

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:

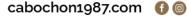
in fusti di rovere da 250 litri tra Settembre e Febbraio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

oltre 48 mesi

PRODUZIONE DELL'ANNO 2018:

3.000 bottiglie da lt. 0,75





Via Monte Rossa 1 rosso Bornato di Cazzago San Martino (BS) Via per Ospitaletto 131

Cazzago San Martino (BS) - tel. 030 725066

