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 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

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