

LOVERA BRUT 2009 DOCG



OTTENUTO DA UVE RACCOLTE IN UNICA VENDEMMIA SUI VECCHI VIGNETI DOVE LE PROFONDE RADICI CONFERISCONO COMPLESSITÀ E MINERALITÀ SPICCATE. L'UNIONE DI UVE CHARDONNAY E PINOT NOIR CI DONANO UNA SPUMA BIANCA EVANESCENTE, UN PERLAGE PIENISSIMO E PERSISTENTE. DELICATO BOUQUET DI CROSTA DI PANE E MELA RENETTA. SAPORE FRESCO, PIENO, ARMONICO, GRANDE EQUILIBRIO ACIDO-SAPIDO ED ELEGANTE

DENOMINAZIONE IN ETICHETTA :
FRANCIACORTA DOCG BRUT 2009
VITIGNI :
85% CHARDONNAY, 15% PINOT NOIR

COMUNE DEI VIGNETI :
ERBUSCO - ZONA LOVERA

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE :
30/14 ANNI

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO :
NORD-EST/SUD-OVEST

COMPOSIZIONE DEL TERRENO :
FRANCO

ALTITUDINE MEDIA DELLA VIGNA :
300 M.S.L.M.

RESA PER ETTARO :
100 Q

METODI DI DIFESA :
NATURALE (ZOLFO E RAME)

PERIODO DI VENDEMMIA :
AGOSTO

VINIFICAZIONE :
10 MESI IN ACCIAIO INOX

INVECCHIAMENTO :
MINIMO 34 MESI

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO :
12,5 % VOL

ZUCCHERI/SUGARS :
4,0 G/L

ACIDITÀ TOTALE :
7,5 G/L

SOVRAPRESSIONE :
6 ATM