



# CUVETTE

**FRANCIACORTA  
CUVETTE - BRUT MILLESIMATO**

**D.O.C.G.**

**ZONA DI PRODUZIONE**

Franciacorta (Brescia), dai cru di proprietà siti nella conca centrale della collina Madonna della Rosa in Monticelli Brusati.

**UVE**

Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%.

**RESA PER ETTARO**

80/100 Q.li/Ha.

**DENSITÀ DI IMPIANTO**

4.000-5.000 piante/ha a cordone speronato.

**CONDUZIONE DEL VIGNETO**

Inerbimento controllato totale. Concimazione organica naturale. Lotta biologica ai parassiti.

**CARATTERISTICHE DEL TERRENO**

Suolo collinare, prevalentemente argilloso e marnoso con dotazione naturale di minerali e microelementi. Esposizione a Sud- Sud Est.

**VENDEMMIA**

Una vendemmia piuttosto anticipata permette di ottenere un prodotto di giusta gradazione e acidità, preservandone al massimo i profumi floreali e fruttati.

Raccolta manuale in cassetta, con cernita delle uve sulla vite.

**VINIFICAZIONE**

Pigiatura soffice dell'uva intera con presse pneumatiche. Sedimentazione naturale a freddo.

La prima fermentazione alcolica si svolge in serbatoi in acciaio inox con costante controllo della temperatura a 18°. Parziale affinamento in barrique prima del tiraggio.

**MATURAZIONE**

Messa in bottiglia (tirage) nella primavera successiva all'anno della vendemmia; rifermentazione e presa di spuma in bottiglia con lieviti selezionati e successivo affinamento sugli stessi per un minimo di 66 mesi nelle cantine interrate, ad una temperatura costante compresa tra 12° e 15°.

**RESIDUO ZUCCHERINO**

5,6 gr/lit.

**DISPONIBILE NELLE VERSIONI**

Bottiglia 0,75 l - Magnum 1,5 l.

**PERIODO OTTIMALE DI BEVA**

Se perfettamente conservato, il prodotto può essere degustato dopo anni dal dégorgeement essendo capace di crescente complessità e lunga e positiva evoluzione nel tempo.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI**

Villa Franciacorta Cuvette Brut millesimato presenta riflessi dorati, perlage fine e persistente. Al naso è intenso e intrigante, sensazioni di crosta di pane morbido si alternano a frutta e spezie dolci. Possiede grande struttura e notevole morbidezza. Grazie al suo accattivante carattere è indicato come Franciacorta a tutto pasto. Protagonista unico del concorso "Sparkling Menù".

