

vinea
ventis

FRANCIACORTA

MILLESIMATO 2016

UVE: Chardonnay 80% Pinot nero 20%

VIGNETI: Cuvée realizzata dalla migliore selezione delle uve Chardonnay e Pinot nero vendemmiate in un'unica annata

PIANTE/HA: 5000

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

RESA: 65 hl/ha

VENDEMMIA: A mano con selezione delle uve e trasporto in piccole cassette nel momento della perfetta maturazione

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata (16°C). I vini base provenienti dai diversi vigneti sono vinificati separatamente ed in seguito sapientemente assemblati per creare la cuvée millesimata.

Affinamento sui lieviti in bottiglia per un periodo minimo di 30 mesi in cantine a temperatura costante di 12-15°C

ALCOOL: 12,5% vol

DOSAGGIO: Non dosato

DESCRIZIONE: Colore giallo paglierino luminoso e perlage fine e cremoso. Note di fiori di pesca e di nocciola. Ottima sapidità ed eleganza

ABBINAMENTI: Perfetto con antipasti, pesce e secondi di carni bianche



VINEA VENTIS

Via Molino, 1 Paratico (Bs)
Tel. +39 035 02 66 523

vineaventis.it
info@vineaventis.it

