




LOVERA
FRANCIACORTA

BRUT MILLESIMATO 2009

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 finissimo 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

Metodi di difesa:
Naturale (zolfo e rame)

Vitigni:
85% Chardonnay
15% Pinot Noir

Periodo di vendemmia:
Agosto

Comune dei vigneti:
Erbusco - Zona Lovera

Vinificazione:
10 mesi in acciaio inox

Età media delle piante:
20/15 Anni

Invecchiamento:
Minimo 34 mesi

Esposizione del vigneto:
Nord-Est

Titolo alcolometrico volumico:
12,5% vol

Composizione del terreno:
Franco

Zuccheri:
4,0 g/l

Altitudine media della vigna:
300 m.s.l.m.

Acidità totale:
7,5 g/l

Resa per ettaro:
100 q

Sovrapressione:
6 atm