



Franciacorta BLANC de BLANC Biologico GEMMÆ

Denominazione di Origine Controllata e
Garantita - DOCG

Uvaggio:

Chardonnay 100%

Prodotto da nostre uve biologiche raccolte a mano

Vigneti di Origine:

Vigne di Chardonnay di età media 15 anni.

Vinificazione:

Soffice pressatura delle uve, fermentazione in tini di acciaio e in piccole botti di rovere a temperatura controllata.

Dopo la fermentazione il vino viene mantenuto a contatto con i lieviti attraverso un'operazione di batonage. Successivamente il Franciacorta viene preparato per il tiraggio con cui ha inizio la rifermentazione in bottiglia e l'affinamento sui lieviti in media per 24 mesi.

Permanenza in bottiglia a contatto sui lieviti:

24 mesi

Dati analitici dopo la sboccatura:

- titolo alcolometrico totale: 12,50%
- acidità totale g/l 6,40
- ph 3.07
- zuccheri totali: g/l 6,00
- anidride solforosa totale mg/l 36/40
- sovrappressione bar 5,4

Temperatura di servizio: 8°