

FRANCIACORTA BRUT DOCG SECOLO NOVO GIOVANNI BIATTA



RESIDUO
ZUCCHERINO

<2gr/lt

VITIGNI UTILIZZATI

Chardonnay in purezza

SISTEMA DI
ALLEVAMENTO

Guyot a 90/100 cm da terra.

SESTO D'IMPIANTO

2,5x0,85 m

DENSITÀ
D'IMPIANTO

4.000/4.500 piante/ha

RESA UVA PER
ETTARO MEDIA

Circa 80 q.li per ettaro.

SELEZIONE DELLE
UVE

In vigna con raccolta manuale in cassette di massimo 18 kg. Uve provenienti esclusivamente dal nostro vigneto de La Santissima di Gussago.

VINIFICAZIONE

In bianco, per gravità e senza una pressatura meccanica. Si ottiene quello che si definisce "mosto fiore" cioè un mosto di qualità superiore anche alla 1^a frazione. Dopo il filtraggio dalle impurità del mosto, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue il travaso e abbassamento della temperatura a circa 10°C per evitare la fermentazione malolattica. Una volta aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

AFFINAMENTO IN
BOTTIGLIA

72 mesi

PRIMA ANNATA
PRODOTTA

2007