



Cuvée Prestige

Denominazione

Franciacorta.

Varietà delle uve

Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 15%.
Provenienti da 134 vigne.

Età media delle Vigne

21 anni.

Epoca di Vendemmia

Terza decade di Agosto e prima decade di Settembre.

Resa media per ettaro

8.800 chilogrammi / 5.700 litri.

Vinificazione

I vini base, vinificati separatamente in base alla loro diversa origine, dopo la prima fermentazione alcolica maturano per 8 mesi in vasche d'acciaio termocondizionate. In seguito sono sapientemente assemblati a nobili vini di riserva delle migliori annate (almeno il 20%) nel rito magico della creazione della Cuvée. Questa particolare tecnica conferisce alla Cuvée Prestige una spiccata personalità, ulteriormente rafforzata da un affinamento in bottiglia in cantine interrate alla temperatura costante di 12°C.

Tiraggio

Da Aprile a Luglio di ogni anno.

Permanenza sui lieviti

Per un periodo medio di 25 mesi.

Dosaggio alla Sboccatura

10 millilitri di liqueur per bottiglia.

Dati analitici alla Sboccatura

Alcool 12,5% Vol.; pH 3,18; Acidità Totale 5,55 grammi/litro;
Acidità Volatile 0,34 grammi/litro.