



B STATION

FRANCIACORTA BRUT DOCG

LOMBARDIA



FERGHETTINA



VITIGNO:

85% Chardonnay - 15% Pinot nero

ALTEZZA VIGNETI:

250 m.s.l.m.

ALLEVAMENTO:

Guyot impianto a 5.000 ceppi / ettaro

RESA:

90 / 95 quintali

AFFINAMENTO:

36 mesi sui lieviti

VINIFICAZIONE:

L'uva a grappolo intero viene pressata con una pressa pneumatica a pressioni molto delicate. Durante la vinificazione vengono separati i mosti in due frazioni: mosto fiore, che ha le caratteristiche qualitative migliori e che viene utilizzato per la produzione di Franciacorta e mosto di seconda spremitura che non viene destinato all'imbottigliamento. La fermentazione alcolica viene svolta in vasche di acciaio a temperatura controllata compresa tra 16 e 18 °C. Il vino base riposa in vasca fino alla primavera successiva alla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente in bocca si presenta con note che spaziano dalla nocciola a fragranze di frutti dolci e fiori bianchi. Molto persistente e fresco.