



CAVALLERI

Viticoltori in Franciacorta

FRANCIACORTA DOCG BRUT BLANC DE BLANCS

La *cuvée* è ottenuta assemblando i vini derivati dai nostri vigneti DOCG situati sulle colline attorno ad Erbusco: la maggior parte proviene dalla vendemmia 2013, il 25% deriva da basi di annate precedenti, appositamente conservate a bassa temperatura.

Il *Brut Blanc de Blancs* è la *cuvée* più rappresentativa dei nostri Franciacorta, sottolinea ed esprime perfettamente la filosofia aziendale, volta ad ottenere un *Blanc de Blancs* nel quale lo chardonnay mostri grande eleganza e finezza e sorprendente capacità evolutiva.



- **Prima annata di produzione:** 1979
- **Numero di bottiglie prodotte:** 83.540 da 0,75 lt e 4.998 Magnum da 1,5 lt
- **Vitigni:** Chardonnay
- **Produzione media in vigna:** 60 quintali/ettaro
- **Resa di vinificazione:** 55% (55lt di vino da ogni quintale di uva)
- **Cuvée:** Chardonnay 100% proveniente per il 75% dalla vendemmia 2013, per il 20% dalla 2011 e per il 5% dalla 2009; fermentazione in acciaio (82%), in botte grande di rovere (10%) e in barrique vecchie (8%).
- **Tiraggio:** Maggio 2014
- **Affinamento sui lieviti:** Minimo 2 anni
- **Remuage:** Manuale di 4 settimane
- **Degorgement:** 6 dégorgeement, da giugno 2016 a marzo 2017, con aggiunta di liqueur d'expédition con dosaggio di 0 gr/lt di zucchero

DATI ANALITICI

Alcool: 12,7% vol **Zuccheri:** 1 gr/lt (infermentescibili)

Acidità totale: 7,4 gr/lt **pH:** 3,19

Solforosa libera: 19 mg/lt **Solforosa totale:** 52 mg/lt

Estratto secco: 22,6 gr/lt