



LE
QUATTRO TERRE
FRANCIACORTA



FRANCIACORTA MILLESIMATO D.ZERO

Denominazione: Franciacorta

Alcool: 12.5% Vol.

Varietà delle uve: 100% Chardonnay

Acidità totale: 7.1g/l

Resa media per ettaro: 80q/ha

Zuccheri residui: inferiori a 2 g/l

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in vasche inox e maturazione in barrique

pH: 3.05

Affinamento sui lieviti: 30 mesi

Il processo di vinificazione è attento e metodico, l'affinamento prima in barrique e poi sui lieviti è lungo e paziente. Nel bicchiere arriva un vino morbido, splendidamente strutturato e molto persistente. La difficoltà e il piacere di descrivere un vino di annata è la caratteristica propria di un degustatore attento e preparato.