

## **DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO 2007**

Denominazione: Franciacorta

Varietà delle uve: 100% Chardonnay

Resa media per ettaro: 80 q/ha

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

Affinamento sui lieviti: 30 mesi

Elevare ogni sorso a testimone della migliore espressione di ogni annata. È questo il principio che trasforma la più soffice spremitura delle migliori uve di ogni vendemmia in questo Franciacorta. 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.

Alcool: 12,5 % Vol.

Acidità totale: 7,1 g/l

Zuccheri residui: inferiori a 2 g/l

pH: 3,05