



FRANCIACORTA DOCG NATURE "ERIKA" MILLESIMATO 2020



COFANETTO
REGALO
IN LEGNO



UVAGGIO:	80% Chardonnay – 20% Pinot Nero
PROVENIENZA UVE:	Gussago Provincia di Brescia (margine est della Franciacorta)
TIPOLOGIA AREA:	Collinare, 250 – 300 s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENO:	Calcereo – Argilloso
SISTEMA IMPIANTO:	Guyot
VENDEMMIA:	seconda metà di agosto, con meticolosa selezione dei grappoli in vigna prima della spremitura.
RESA MEDIA PER Ha:	55 ql/ha; 36 hl/ha
VINIFICAZIONE:	l'uva viene vendemmiata a mano, in piccole cassette per mantenere i grappoli integri e la qualità dell'annata. Viene selezionato il mosto migliore con caratteristiche nette dell'annata e separato in modo da creare un vino netto e riconoscibile. Dopo circa otto mesi dalla vendemmia la base spumante viene imbottigliata con l'aggiunta di lieviti selezionati e successivamente alla presa di spuma, viene lasciata ad affinare per 32 mesi.
TIRAGGIO:	marzo 2021
PERMANENZA SUI LIEVITI:	32 mesi
ATMOSFERE IN BOTTIGLIA:	circa 6 atm
PRODUZIONE:	limitata a 2500 bottiglie all'anno
GRADAZIONE ALCOLICA:	12.5 % Vol.

"Erika" una delle donne della famiglia Cantorie al quale è ispirato questo Franciacorta millesimato. Prodotto solo per 2500 bottiglie all'anno, è nato per esprimere il carattere di ogni annata, unendo con sapienza la finezza dello Chardonnay e l'intensità del Pinot Nero. Durante la fase di vendemmia, viene selezionato il vigneto ed il mosto che manifestano al meglio le caratteristiche dell'annata, creando così un Franciacorta Nature unico e distinguibile. Vanta un affinamento di 32 mesi sui propri lieviti e altri 8 mesi dopo la sboccatura; l'insieme dei due affinamenti regalano un equilibrio unico tra morbidezze e freschezze, donando una beva singolare a questo Franciacorta tutto al femminile.

Servire a 4 - 6 °C

