



formati

0.75 l

1.5 l

Franciacorta DOCG Pas Dosé s.a

Gradazione alcolica: 12,5 % vol.

Vitigni: 60 % Chardonnay, 30 % Pinot Bianco e 10 % Pinot Nero

Prodotto per la prima volta nel: 1980 Extra Brut dal 2005 Pas Dosé

Produzione media annuale di bottiglie: 15.000 bottiglie - 1.000 Magnum

Collocazione geografica delle uve ed esposizione: Nei nostri vigneti nel Comune di Passirano, pede collina di Monterotondo e Fantecolo con esposizione Est - Sud/Est

Tipologia terreno: Piane e ondulazioni interne del morenico, di media fertilità, sciolto, con scheletro di media profondità

Nome del vigneto: Larga vecchia, Larga Cani, Mosnel, Camili e Tesa

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Resa per ettaro: 80 quintali di uva per ettaro = 52 ettolitri per ettaro

Vendemmia: Vendemmia manuale in cassette tra l'ultima settimana di agosto e la prima decade di settembre

Vinificazione: In bianco in pressa pneumatica con separazione della I e II spremitura. Dopo 12 ore di decantazione a 13° C, inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione parte in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e parte in botti di rovere di piccole dimensioni (30%). Malolattica e travaso precedono l'assemblaggio della Cuvée che a Marzo, aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

Maturazione ed Affinamento: Le bottiglie accatastate restano 30 mesi nei locali delle nostre seicentesche cantine prima del "remouage". Successivamente sboccate e dosate con lo stesso vino, ricevono il tappo a fungo e la gabbietta. Almeno tre mesi di affinamento ulteriore sono infine necessari prima di immettere questo Franciacorta sul mercato.