



FRANCIACORTA

Brut Cuvée Oro

Varieties of grapes: 100% Chardonnay

Land composition: Moraine

Harvest: Manual in boxes of 14 kg

Yield per hectare: 10.000 kg / 6.500 liters

Vinification: the grapes arrive in the winery in a maximum time of 2 hours, soft pressing of the whole where it is used for Franciacorta only the juice of first pressing. Reduction of temperature-controlled fermentation in stainless steel with selected yeasts. After some decanting wine basis we proceed to stabilization with a slight clarification and filtration, stabilizing cold. In spring we create the Cuvée using several batches of base wines Franciacorta.

Permanence on the lees: minimum 24 months

Dosage: 7 gr/liter

Varietà delle uve: Chardonnay 100%

Composizione terreni: Morenico

Vendemmia: Manuale in cassette da 14 kg

Resa per ettaro: 10.000 kg / 6.500 litri

Vinificazione: le uve arrivano in cantina in un tempo massimo di 2 ore, pressatura soffice dell'uva intera dove viene usato per il Franciacorta solo il mosto fiore di prima pressatura. Abbattimento della temperatura del mosto a 14°C e decantazione statica in vasca per 18/24 ore, fermentazione a temperatura controllata in acciaio con lieviti selezionati. Dopo alcuni travasi del vino base si procede alla stabilizzazione con una leggera chiarifica e filtrazione, stabilizzando a freddo. In primavera si crea la Cuvée utilizzando più partite di vini base Franciacorta.

Permanenza sui lieviti: minimo 24 mesi

Dosaggio: 7 gr/litro



Azienda agricola CASCINA SAN PIETRO

Via Alessandrini 2 - 25046 Calino di Cazzago S.M. - BS

Tel e Fax 035/912448 - info@cascinaspietro.it www.cascinaspietro.it