



C O R T E F U S I A

BLANC DE NOIRES ORFANO

FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT

Gradazione alcolica: 12,5 % vol.

Acidità totale: 6,5 g/l grammo/litro.

Residuo zuccherino: 2 grammi/litro.

Vitigni: 100% Pinot Nero.

Produzione media annuale di bottiglie: 1.300 bottiglie.

Provenienza uve: Nei nostri vigneti nel Comune di Cologne e Coccaglio.

Tipologia terreno: Fluvioglaciale, di media fertilità, sciolto.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità d'impianto: 5000 piante/ha.

Resa per ettaro: 95 quintali di uva per ettaro = 55 ettolitri per ettaro.

Vendemmia: Vendemmia manuale in cassette da 18 kg, nella seconda e terza decade di agosto del 2010.

Vinificazione: Leggera macerazione di circa 2 ore con successiva pressatura e separazione della 1° e 2° spremitura. Dopo l'illimpidimento del mosto, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione parte in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue il travaso e abbassamento della temperatura a circa 10°C per evitare la fermentazione malolattica, continuiamo con regolari battonage fino all'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 accatstate restano almeno 35 mesi a contatto con i lieviti prima del "remouage". Successivamente sboccate e dosate solo con lo stesso vino.

Tiraggio: marzo 2011.

Sboccatura: Febbraio 2014

Abbinamento e servizio: Servirlo alla temperatura di 8/10°C nel classico bicchiere Franciacorta in modo da esaltarne i profumi e il perlage. Vino da tutto pasto, con una complessità e una struttura in grado da poter sostenere anche piatti elaborati.

