



C O R T E F U S I A

# BRUT

## FRANCIACORTA D.O.C.G.

**Vitigni:** 70% Chardonnay – 20% Pinot Nero – 10% Pinot Bianco.

**Produzione media annuale di bottiglie:** 15.500 bottiglie - 250 magnum.

**Provenienza uve:** nei nostri vigneti nel Comune di Cologne, Coccaglio e Rovato.

**Tipologia terreno:** fluvioglaciale e colluvi gradonati, di media fertilità, sciolto.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato e Guyot.

**Densità d'impianto:** 5.000 piante/ha.

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

**Vendemmia:** manuale in cassette da 18 kg tra metà e fine agosto.

**Vinificazione:** In bianco in pressa pneumatica con separazione della I<sup>a</sup> e II<sup>a</sup> 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 "scioppo 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 minimo 18 mesi a contatto con i lieviti prima del "remouage". Successivamente sboccate e dosate solo con lo stesso vino.

**Tiraggio:** primavera successiva alla vendemmia.

**Residuo zuccherino:** <1 grammo/litro.



Società Agricola Corte Fusia

Via degli Orti, 2 - 25030 - Coccaglio (BS) | P.Iva e C.F. 03238440980 | cortefusia@hotmail.it | www.cortefusia.com