



C O R T E F U S I A

DOSAGGIO ZERO

MILLESIMATO

FRANCIACORTA D.O.C.G.

Vitigni: 75% Chardonnay – 25% Pinot Nero.

Produzione media annuale di bottiglie: 3.500 bottiglie.

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

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 = 32 ettolitri per ettaro.

Vendemmia: manuale in cassette da 18 kg da metà a fine agosto.

Vinificazione: in bianco con pressa pneumatica e separazione della I^a e II^a spremitura. Dopo l'illimpidimento del mosto, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione 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 delle migliori basi spumante dell'annata, a formare la 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 50 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 g/l.



Società Agricola Corte Fusia

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