



## FRANCIACORTA ERONERO EXTRA BRUT DOCG

### CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Colore giallo dorato intenso con riflessi ambrati. Perlage fine e persistente. Aroma molto elegante con note di mora e lampone. Ottima persistenza e struttura.

### VINIFICAZIONE

L'uva a grappolo intero viene vinificata con l'utilizzo del torchio marmonnier, un antico sistema di pressatura che garantisce il massimo rispetto delle caratteristiche dell'uva pinot nero. Dal torchio viene estratto solo il mosto fiore. La fermentazione alcolica viene svolta in vasche di acciaio a temperatura controllata compresa tra 16 e 18 °C. Il vino base riposa in vasca fino alla primavera successiva alla vendemmia.

### NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

4.000 da litri 0,75

### VARIETÀ

100% Pinot Nero

### ALTEZZA VIGNETI

250 m.s.l.m.

### PERIODO VENDEMMIA

Metà agosto con raccolta manuale

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot impianto a 5.000 ceppi / ettaro

### RESA ETTARO

85 quintali

### AFFINAMENTO SUI LIEVITI

84 mesi

### DOSAGGIO

2 gr/l

### PRIMA ANNATA PRODOTTA

2007



FERGHETTINA

FERGHETTINA  
*Prosecco*  
*Cronero*