

## FRANCIACORTA EXTRA BRUT “SANTA CATERINA”

**DENOMINAZIONE:** Franciacorta DOCG

**VARIETÀ DELLE UVE:**

70% Chardonnay - 20% Pinot Nero - 10% Pinot Bianco

**VIGNETO**

**Terreno:** Morenico profondo

**Allevamento:** Guyot

**Densità d'impianto:** 4.500 ceppi/ha

**Resa per ettaro:** 90 q.li/ha – 5.400 litri di mosto

**PERIODO DI RACCOLTA:** Fine agosto

**VINIFICAZIONE:** Raccolta manuale con selezione dei grappoli, pigiatura soffice in pressa pneumatica. Prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** Almeno 20 mesi

**DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA:** Apporto di zuccheri pari a 3,5 g/L

**AFFINAMENTO POST SBOCCATURA:** 3-4 mesi

**DATI ANALITICI ALLA SBOCCATURA**

**Alcol:** 12,5% vol

**Acidità totale:** 8,00 g/L

**Anidride solforosa totale inferiore a:** 60 mg/L (limite massimo legale consentito 185 g/L)

**Acidità volatile:** 0,31 g/L

**pH:** 3,05

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Giallo paglierino brillante tendente al dorato, perlage finissimo e persistente, al naso è complesso e intenso, con note di frutti bianchi, agrumi e crosta di pane. Al gusto si presenta asciutto, giustamente sapido e piacevolmente fresco.



SOCIETÀ AGRICOLA TENUTA AMBROSINI SRL

Via della Pace, 60 – 25046 Cazzago San Martino (BS)

C.F. / P.i 03247480985 - Nr rea bs – 517894 - Capitale Sociale i.v. 10.000,00€

Tel. 030/7254850 - 335/5716809 - info@tenutambrosini.it - pec:tenutaambrosini@pec.buffetti.it - www.tenutambrosini.it

