



VITTORIA

Franciacorta Brut Blanc de Blancs

DOCG

2018



UVAGGIO

80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco

ZONA DI PRODUZIONE

Franciacorta

ALTITUDINE DEL VIGNETO

200/300 mt s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Morenico di origine Glaciale

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz e Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

Sylvoz 3000 ceppi per Ha, Guyot 5000 ceppi per Ha

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Prima metà di agosto per il Pinot Bianco ed a seguire Chardonnay

TIRAGGIO

Nella primavera successiva alla vendemmia

AFFINAMENTO

in bottiglia minimo 24 mesi sui lieviti in bottiglia e almeno dopo 3 mesi dopo la sboccatura

DOSAGGIO

Brut con residuo non superiore a 5 g/l

ALCOL SVOLTO

12,5 %

ACIDITÀ TOTALE

6,95 GR/LT



BOSCHETTO CAMPACCI
TOSCANA

NOTE DEGUSTATIVE

Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso, le note delicatissime di lievito e pane cotto si incontrano con le note fruttate di mela e scorza di agrumi, accompagnati da sentori floreali di gelsomino.

Al palato di grande equilibrio e ottima persistenza, verticalità ed eleganza con un piacevole gusto sapido e saporito. Nel finale ritornano piacevolmente lunghe le sensazioni fruttate di mela e limone maturo.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte manualmente nella prima metà di Agosto in piccole cassette. Pressatura soffice con rese che non superano mai il 65% e separazione delle frazioni di mosto. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 15 °C in vasche di acciaio e cemento.

Tiraggio la primavera successiva alla vendemmia a cui segue affinamento sui lieviti in bottiglia per almeno 24 mesi.