



FRANCIACORTA

Brut Rosé Cuvée R.R.

Varieties of grapes: 55% Chardonnay, 45% Pinot Noir

Land composition: Moraine

Harvest: Manual in boxes of 14 kg

Yield per hectare: 8.000 kg / 5.000 liters

Vinification: Chardonnay and Pinot Noir grapes are processed separately, a small part of Pinot Noir is vinified in red. It happens then a soft pressing of the whole which is only the juice of the first pressing. Reduction of temperature of the must at 14°C settling tank for 18/24 hours, temperature-controlled fermentation with selected yeasts. After some decanting of basis wine we proceed to stabilization with a slight clarification and filtration, stabilizing cold. In spring we create the Cuvée using first selection Chardonnay and Pinot Noir vinified in white with a small part of vinified in red ones.

Permanence on the lees: minimum 36 months

Dosage: 8 gr/liter

Varietà delle uve: Chardonnay 55%, Pinot Nero 45%

Composizione terreni: Morenico

Vendemmia: Manuale in cassette da 14 kg

Resa per ettaro: 8.000 kg / 5.000 litri

Vinificazione: Le uve Chardonnay e Pinot Nero vengono lavorate separatamente, una piccola parte di Pinot Nero viene vinificata in rosso. Pressatura soffice dell'uva intera dove viene usato solo il mosto fiore di prima pressatura. Abbattimento della temperatura del mosto a 14°C e decantazione statica in vasca per 18/24 ore, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Dopo alcuni travasi del vino base si procede alla stabilizzazione con leggera chiarifica e filtrazione stabilizzando a freddo. In primavera si crea la Cuvée con Chardonnay di prima selezione e Pinot Nero vinificato in bianco e una piccola parte di Pinot Nero vinificato in rosso.

Permanenza sui lieviti: minimo 36 mesi

Dosaggio: 8 gr/litro



Azienda agricola CASCINA SAN PIETRO

Via Alessandrini 2 - 25046 Calino di Cazzago S.M. - BS

Tel e Fax 035/912448 - info@cascinaspietro.it www.cascinaspietro.it