



Franciacorta Riserva 3V d.o.c.g

Vitigni: cuvée di Pinot nero (100%)

Impianto: guyot/cordone speronato

Resa: 100 q/ha

Vendemmia: raccolta manuale in cassetta

Periodo vendemmia: agosto

Pigiatura: in pressa pneumatica con frazionamento qualitativo dei mosti.

Vinificazione: In bianco

Decantazione: inoculo di lieviti selezionati e fermentazione in vasca di acciaio. In primavera avviene l'assemblaggio della cuvée che successivamente all'aggiunta dello sciroppo zuccherino e del lievito da rifermentazione viene imbottigliata e coricata in catasta per la presa di spuma e il lento affinamento.

Affinamento: in barrique di rovere/botti d'acciaio per minimo 60 mesi sui lieviti.

Remuage: gyropallet

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Dosaggio: 6gr.

Esame sensoriale

Colore: Giallo intenso con riflessi dorati

Perlage: fine

Profumo: evoluto, complesso con prevalenza di profumi terziari, note di lievito e crosta

Sapore: fresco, pieno, elegante e avvolgente, grazie alla sua elevata permanenza sui lieviti

Riconoscimenti

3 stelle - Veronelli

Azienda Agricola Abrami Elisabetta

Cantina: Strada Vicinale delle Fosche, 25050 Provaglio d'Iseo, Brescia, Italy
Contatti: +39 030.6857185 - www.vinielisabettaabrami.it - info@vinielisabettaabrami.it