

FRANCIACORTA DECENNALE MILLESIMATO

1996



UVE	Chardonnay 59%, Pinot Bianco 21%, Pinot Nero 20%.
VENDEMMIA	Il 02 e 04 Settembre 1996 con meticolosa selezione manuale dei grappoli prima della spremitura.
RESA MEDIA PER HA.	62 q.li, 28 hl.
DATI ANALITICI DELL'UVA	Zuccheri: Chardonnay 19,65%; Pinot Bianco 19,25%; Pinot Nero 20,10%. Acidità totale: Chardonnay 7,60‰; Pinot Bianco 7,50‰; Pinot Nero 6,70‰. pH: Chardonnay 3,14; Pinot Bianco 3,10; Pinot Nero 3,24.
VINIFICAZIONE	Il mosto, dopo aver iniziato la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio termocondizionate, viene travasato in piccole botti di rovere, dove termina la fermentazione alcolica e si svolge anche la fermentazione malolattica. La maturazione avviene in piccole botti di rovere per un periodo di 7 mesi. Questo particolare procedimento conferisce al prodotto finito una spiccata personalità, ulteriormente rafforzata da un affinamento in bottiglia nelle cantine interrate alla temperatura costante di 12°C.
IMBOTTIGLIAMENTO	22 Aprile 1997.
PERMANENZA SUI LIEVITI	8 anni e 2 mesi prima della sboccatura.
SBOCCATURA	Viene fatta per piccole quantità, in base alle richieste della clientela.
SCIROPPO DI DOSAGGIO	7,5 ml per bottiglia, è composto unicamente da vini bianchi maturati in botticelle di rovere e da una minima quantità di zucchero.
DATI ANALITICI ALLA SBOCCATURA	Alcool: 12,50%vol.; Acidità totale: 6,10‰; pH: 3,15; Acidità volatile: 0,41‰.