

BRUT

FRANCIACORTA D.O.C.G.

Alcoholpercentage	:	12,5% vol.
Zuurgraad	:	6,5 gram / liter
Restsuiker	:	<1 gram / liter
Druivensoort	:	50% Chardonnay, 50% Pinot Nero
Gemiddelde productie	:	14.000 flessen – 250 magnums/jaar
Wijngaard locatie	:	Monte Orfano, wijngaarden in Cologne en Coccaglio.
Bodemprofiel	:	In de IJstijd ontstane fluvioglaciale bodem, vruchtbaar met een diep liggend kiezel mengsel.
Teelt systeem	:	Spurred Cordon Systeem
Opbrengst/ ha.	:	55 hl / ha.
Oogst	:	Handmatige pluk in kleine kratten (max. 18 kg per stuk). Oogst gebeurt tussen laatste weken van augustus en de eerste van september.
Vinificatie	:	De druiven worden zachtjes geperst waarbij de eerste en twee persing apart worden opgeslagen. Na de eerste 12 uur rondpompen (13 ° C), worden de most en gist toegevoegd. Hierna wordt de wijn in RVS tanken bij een temperatuur van 10 ° C bewaard.
Rijping	:	Voor definitieve botteling wordt de wijn Minimaal 18 maanden opgeslagen in RVS en het sediment verwijderd.
Gebotteld	:	2011
Serveertips	:	Serveer niet boven 10 ° C en zet de fles in een ijs-emmer zodat de temperatuur tot 6 ° / 8 ° C. kan dalen. Brut is een goede aanvulling bij alle maaltijden en als aperitief.



C O R T E F U S I A