

# Linea **BLACK**<sup>GOLD</sup>

## *SUPERIOR GOLDEN BRUT Franciacorta D.O.C.G.*

Vendemmia: 2009

Sboccatura: Novembre 2011

Uvaggio: 60% Chardonnay, 20% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero

Zona di Produzione: Comune di Ome - altitudine 350 m s.l.m.

Comune di Rodengo Saiano - altitudine 250 m s.l.m.

Comune di Gussago - altitudine 200 m s.l.m.

Suolo: Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla

Sistema di allevamento: Guyot e cordone speronato

Sesto di impianto: 2 m x 0,8 m – 6.000 Viti/ha

Resa: 100 q.li/ha – 70 hl/ha

Vinificazione: Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette da 18 kg e refrigerate per una notte alla temperatura di 5°C. Segue la pressatura soffice dell'uva intera e la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Affinamento: In vasca di acciaio per sette mesi prima del tiraggio effettuato nel mese di Aprile ed un periodo di maturazione in bottiglia di 18/20 mesi.

Enologo: Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici:

Alcohol 12,80 %vol

Acidità Totale 6,80 g/l

Zuccheri residui 7,0 g/l

Fermentazione malolattica: 100%

Pressione: 5,8 atm

Produzione: 35.000 bottiglie/anno

Colore: Giallo paglierino intenso, perlage fine e persistente

Profumo: Intenso e fragrante, con delicate sensazioni floreali alle quali si aggiungono i profumi derivanti dalla lisi del lievito che ricordano la crosta di pane e il biscotto.

Sapore: Sapido, fresco ed elegante, con una dolcezza ben bilanciata ed un retrogusto persistente e armonico.

Il nostro Brut Franciacorta DOCG nella bottiglia più raffinata in "look total black", capsula dorata ed etichetta impreziosita da corone brillanti.

Formato bottiglia: 0,75L – 1,5L – 3L



**Azienda Agricola Le Due Querce**

Via San Lorenzo, 24 - Ome (Bs) - Italy - Tel. 030 6527454

[www.cantinaleduequerce.it](http://www.cantinaleduequerce.it) - [info@cantinaleduequerce.it](mailto:info@cantinaleduequerce.it)