

Linea GOLD

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

La bottiglia collezione Gold viene realizzata con la tecnologia di rivestimento in vuoto. Un processo di metallizzazione certificato e da noi brevettato a livello internazionale per l'aspetto Gold, nel settore degli alcolici, che garantisce una uniformità del rivestimento in tutta la superficie della bottiglia ed una lunga durata del suo aspetto metallo oro, a differenza del tradizionale trattamento galvanico. Dopo l'evaporazione di alluminio sulla bottiglia, si passa alla doratura in vuoto utilizzando una percentuale di polvere oro che esalta la brillantezza della nostra bottiglia collezione Linea Gold.



Formato bottiglia: 0,75L - 1,5L - 3L - 6L - 9L - 12L - 15L - 27L



Azienda Agricola Le Due Querce

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

www.cantinaleduequerce.it - info@cantinaleduequerce.it