

Linea **WHITE**^{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 WhiteGold viene sottoposta alle seguenti lavorazioni:

- stampa della riserva
- cambio molecolare del colore del vetro in satinato (metodo brevettato) dove non si va ad acidare la bottiglia bensì viene cambiato il colore al substrato del vetro come se già dall'altoforno uscisse in questa maniera
- pulizia accurata del vetro nella parte trasparente
- stampa dei filetti con metallo prezioso (oro 24 carati) che con appositi fondenti diventa parte integrante del vetro
- decorazione con stampa serigrafica indiretta dei componenti grafici necessari sia per il fronte che per il retro

Formato bottiglia: 0,75L – 1,5L



Azienda Agricola Le Due Querce

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

www.cantinaleduequerce.it - info@cantinaleduequerce.it