

Franciacorta Pas Dosé “Aligi Sassu” *Millesimato*

Dal 1995 è un omaggio allo scultore Aligi Sassu (1912-2000), amico di famiglia. L'etichetta riporta l'immagine stilizzata della scultura “Cavalli innamorati”, opera d'arte in bronzo collocata in cantina: l'ultimo suo lavoro. Questo Franciacorta ha uno stile intransigente, secco e puro.

Vinificazione

Le uve fermentano in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di circa 18°C.

Imbottigliamento

In primavera si realizzano la cuvée e l'imbottigliamento per la presa di spuma. Il vino di base utilizzato è di **una sola annata** ma proveniente da vigneti diversi.

Affinamento

Il vino viene poi fatto maturare con i propri lieviti per un periodo **minimo di 3 anni**. Nel momento della perfetta maturazione viene degorgiato senza l'aggiunta di zuccheri.

Created in 1995, this is our homage to Aligi Sassu (1912-2000), a family friend. The label shows a stylised image of his sculpture “Cavalli innamorati”. This bronze artwork is housed in the winery. This Franciacorta has an uncompromising style, dry and pure.

Vinification

The grapes are fermented in steel vessels at a controlled temperature of around 18°C.

Bottling

In spring, the cuvée is ready and the wine begins to become sparkling. The base wine used is from different vineyards.

Ageing

*The wine is then left to age with its own yeast for a **minimum of 3 years**. When it is perfectly mature, it is disgorged without the addition of sugars.*

