



## FRANCIACORTA

### *Pas Dosé 'Terre dei Trici' Millesimato*

*Varieties of grapes: 100% Chardonnay*

*Land composition: Moraine*

*Harvest: Manual in boxes of 14 kg*

*Yield per hectare: 8.000 kg / 5.000 liters*

*Vinification: the best exposed grapes from the oldest vineyards arrive in the winery in a maximum time of 2 hours, soft pressing of whole grape, for Franciacorta is used only the juice of the first pressing. Reduction of temperature of the must at 14°C settling tank for 18/24 hours, temperature-controlled fermentation in stainless steel with selected yeasts, part of the must ends its fermentation in barrique and is aged for about 8 month. In spring it is assembled 2 batches of base wine and proceed to the cold stabilization with a slight clarification and filtration.*

*Permanence on the lees: minimum 48 months*

*Dosage: 1,5 gr/liter*

*Varietà delle uve: Chardonnay 100%*

*Composizione terreni: Morenico*

*Vendemmia: Manuale in cassette da 14 kg*

*Resa per ettaro: 8.000 kg / 5.000 litri*

*Vinificazione: le uve migliori esposte dei vigneti più vecchi arrivano in cantina in un tempo massimo di 2 ore, pressatura soffice dell'uva intera dove viene usato solo il mosto fiore di prima pressatura. Abbattimento della temperatura del mosto a 14°C e decantazione staviva in vasca per 18/24 ore, fermentazione a temperatura controllata in acciaio con lieviti selezionati, parte del mosto termina la fermentazione in barrique e rimane ad affinare per 8 mesi circa. In primavera avviene l'assemblaggio delle due partite di vino base e si procede alla stabilizzazione a freddo con una leggera chiarifica e alla filtrazione.*

*Permanenza sui lieviti: minimo 48 mesi*

*Dosaggio: 1,5 gr/litro*



Azienda agricola CASCINA SAN PIETRO

Via Alessandrini 2 - 25046 Calino di Cazzago S.M. - BS

Tel e Fax 035/912448 - info@cascinaspietro.it www.cascinaspietro.it