



# CABOCHON

FRANCIACORTA

BRUT

FUORISERIE N° 023

## Caratteristiche organolettiche

Giallo paglierino luminoso, perlage molto fine. Naso con note di confetto, mandorla, frutto della passione, sferzate di menta selvatica. Beva di persistenza e croccantezza, con ritorno officinale-ammandorlato e finale fruttato.



### ZONA DI PRODUZIONE:

Franciacorta Docg, Colline moreniche dei comuni di Bornato, Brescia

### MICROCLIMA:

la collina di Monte Rossa fa parte della corona di colline a sud del lago d'Iseo che delimitano l'inizio della zona subalpina e separano il lago dalla pianura Padana. I vigneti si trovano quindi nella zona del passo delle correnti d'aria che si sviluppano per gli scambi termici tra la Pianura e il lago d'Iseo

### CRU:

Pratone, Barek, Brolo, Palo, Nespoli

### STRUTTURA DEL TERRENO:

morenico glaciale

### VITIGNI UTILIZZATI:

Chardonnay 70% e Pinot nero 30%

### CUVEE:

80% vini proveniente dai cru storici e 20% vino di riserva

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone Speronato a 70 cm da terra, Guyot

### SESTO D'IMPIANTO:

2 x 1 m

### DENSITÀ D'IMPIANTO:

5.000 piante/ha

### ETÀ MEDIA DELLE VITI:

18 anni

### RESA UVA PER ETTARO MEDIA:

max 85 q.li per ettaro

### SELEZIONE DELLE UVE:

in vigna con raccolta manuale in cassette

### VINIFICAZIONE:

pressatura delle uve soffice con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 48% della resa. Ciascun cru è vinificato in purezza

### FERMENTAZIONE:

in fusti di rovere da 250 litri tra Settembre e Febbraio

### INVECCHIAMENTO:

oltre 36 mesi

[cabochoon1987.com](http://cabochoon1987.com)



Società Agricola Monte Rossa srl  
Via Monte Rossa 1 rosso,  
25040 Bornato di Cazzago S. Martino (BS)