



RICCAFANA

Franciacorta



FRANCIACORTA DOCG BRUT

Riccafana Franciacorta DOCG Brut

Uve biologiche:	70% Chardonnay, 30% Pinot nero
Vinificazione:	Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata e legno.
Maturazione:	8 mesi in vasche inox
Affinamento:	Almeno 24 mesi sui lieviti
Alcol:	12,5%
Residuo zuccherino:	5 g/l zucchero

Colore:	Giallo paglierino
Perlage:	Fine e persistente
Profumo:	Complesso floreale e agrumato
Sapore:	Pieno fresco e persistente

Abbinamenti:

Può accompagnare egregiamente tutto un pasto preferibile come aperitivo o in abbinamento ad antipasti.

Temperatura di servizio:

Servire a temperatura attorno a 5/8 °C

Tipologia del terreno:

Calcareo con una matrice quarzoso calcarenitica, in parte argilloso.

Sistema di allevamento:	Guyot
Numero ceppi per ettaro:	Da 5800 a 6200 ceppi per ettaro
Resa per ettaro:	90 quintali
Tipologia:	Franciacorta DOCG

“La mia sensibilità creativa è rivolta al rispetto delle uve e del naturale, il risultato è una sintesi armoniosa capace di esprimere la magia della nostra collina, un ambiente inimitabile, un territorio unico dal quale nascono prodotti minerali, sapidi, dalla spiccata personalità.

Credo fortemente che la coltivazione biologica sia l'unico testimone di un'arte raffinata, in grado di associare i criteri di qualità e integrità dei vini ai principi etici propri dei rapporti umani.”

Riccardo Fratus

Sede Legale: Via Chiusa, 8/A - 25030 Coccaglio (BS) Italy
Tel e Fax (+39) 030. 715 67 97 - www.riccafana.it
Cantina: Via F.lli Facchetti, 91 - 25033 Cologne (BS) Italy



Conservazione prodotto
15-18° al 70% di umidità



Chardonnay 70 %
Pinot nero 30 %



Servire a 5-8°



Tutto pasto
tranne dessert



Flut 5
Franciacorta



Lombardia
Franciacorta