



# RICCAFANA

## Franciacorta



## FRANCIACORTA WEISS MUSTUS

Metodo Classico Weiss Mustus Dosaggio Zero.

|                 |   |
|-----------------|---|
| Uve biologiche: | 100% Chardonnay   |
| Vinificazione:  | Pressatura soffice, fermentazione in vasca.   |
| Presa di Spuma: | Con aggiunta di mosto biologico invece dello zucchero.  |
| Maturazione:    | 12 mesi in vasche inox  |
| Affinamento:    | 18 mesi sui lieviti   |
| Degorgement:    | Effettuato senza remuage, è contenuta la naturale feccia di lievito, causa dell'aspetto leggermente torbido che assume il vino. |

|          |   |
|----------|---|
| Alcol:   | 11,5%   |
| Colore:  | Giallo paglierino, con riflessi verdognoli  |
| Perlage: | Persistente, molto fine e abbondante  |
| Profumo: | Fresco e intenso, emergono sentori di erbe aromatiche secche, note di incenso e un deciso attacco floreale. |

Sapore: Asciutto e sapido, molto fresco e citrino.

Abbinamenti:

Può accompagnare egregiamente tutto un pasto, ad eccezione dei dessert molto zuccherati. E' particolarmente indicato per aperitivi o piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: Servire a temperatura attorno a 6/8 °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:               | Vsq Metodo Classico             |

*“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.*

*Il progetto “Territori Riccafana” nasce dalla mia filofosia enologica purista, volta ad enfatizzare l'importanza della maturazione dei grappoli per il raggiungimento del giusto equilibrio tra i pH e le acidità del mosto e del vino, non aggiungendo nessuna percentuale zuccherina in fase di sboccatura.*

*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](http://www.riccafana.it)  
Cantina: Via F.lli Facchetti, 91 - 25033 Cologne (BS) Italy



Conservazione prodotto  
15-18° al 70% di umidità



Chardonnay 100 %



Servire a 6-8°



Tutto pasto  
tranne dessert



Flut 5  
Franciacorta



Lombardia  
Franciacorta