

# Franciacorta Brut Ca' Del Luf

Nome vino:	Franciacorta Brut Cà del Luf
Tipologia di gusto:	Brut (6 g/l zucchero)
Denominazione d'origine:	Franciacorta docg
Zona di produzione:	Ome - Franciacorta
Vendemmia:	Seconda/terza decade di Agosto
Dosaggio Sboccatura:	10 millilitri di liqueur per bottiglia
Tiraggio:	Marzo / Aprile
Permanenza sui lieviti:	Periodo superiore ai 30 mesi.
Terreno:	Vigneti terrazzati a 300 msl , terreno argilloso.
Età media delle vigne:	13 anni
Volume della bottiglia:	0.75 LT.
Nr. bottiglie prodotte annualmente:	18.000
Gradazione alcolica:	12,5 %
Uvaggio:	100% Chardonnay
Allevamento/Resa ettaro:	Cordone speronato, 60 ql. ettaro
Enologo:	Alessandro Santini
Agronomo:	Giuseppe Turrini
Vinificazione:	<p>Metodo classico</p> <p>Le uve, raccolte esclusivamente a mano , vengono pressate delicatamente.</p> <p>I vini base, dopo la prima fermentazione alcolica, maturano per circa 8 mesi in vasca d'acciaio termocondizionate.</p> <p>In primavera , dopo un'attenta combinazione di diverse basi Franciacorta , si creano le cuvée.</p> <p>I tempi di produzione sono molto lunghi: dopo 8 mesi circa dalla vendemmia, inizia la fase del tiraggio che consiste nell'aggiunta di uno sciroppo di zuccheri e lieviti attivi.</p> <p>Le bottiglie, accatastate orizzontalmente in cantina, dovranno staranno per almeno 18 mesi a contatto con i lieviti prima di essere sottoposte al processo di sboccatura.</p>
Note degustative:	Ha colore paglierino, spuma ricca, perlage fino e continuo, profumo intenso e persistente.
Breve storia della cantina:	L'azienda agricola Al Rocol ha tradizioni agricole antiche. Tutti i vigneti dell'azienda sono TERRAZZATI e collocati in alta collina nel comune di Ome. La superficie aziendale raggiunge 34 ettari, di cui nove sono vitati, seguendo le regole della più attuale viticoltura e del Consorzio Vini Franciacorta di cui l'azienda fa parte. Vengono utilizzate uve provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà.

