




ATER
FRANCIA CORTA
COLLIS

FRANCIACORTA DOCG BRUT

Nasce dall'unione delle nostre uve Chardonnay e Pinot nero raccolte a mano, dopo un affinamento in cantina di almeno 24 mesi.

Vino equilibrato, fresco e deciso, è adatto sia all'aperitivo che a tutto pasto.

Al naso si caratterizza per note di fiori bianchi e di leggera crosta di pane, in bocca ha un ingresso acido, lungo e persistente.

Zona di produzione ADRO (BS)

Tipologia di terreno COLLINE MORENICHE

Altitudine 260 m s.l.m.

Vitigno: CHARDONNAY 90% - PINOT NERO 10%

Età media delle viti 15 ANNI

Densità 5000 viti/ettaro

Sistema di allevamento GUYOT

Produzione 10000 kg/ettaro (2 kg/pianta)

Vendemmia MANUALE IN CASSETTE DI CIRCA 18 kg

Resa in cantina 6500 l/ettaro

Vinificazione Vasche inox termocondizionate

Maturazione 24 mesi di permanenza sui lieviti per la rifermentazione in bottiglia

Alcool 12,5% in volume