



# La Rotonda

---

*Esse*A

BRUT

**VINIFICAZIONE:** Le uve, raccolte a mano in cassette da 18 kg, vengono subito trasportate in cantina dove, dopo valutazione sanitaria, sono pressate intere. Ogni vigneto viene vinificato tal quale e lavorato singolarmente fino al momento dell'assemblaggio. La chiarifica statica precede la fermentazione alcolica che avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata, dove il vino rimarrà fino a marzo dell'anno successivo affinando sulle fecce fini con batonnage settimanali. In seguito i vini ottenuti vengono assemblati con vini di riserva dando vita alla cuvée esseA. Sono necessari 36 mesi di affinamento in bottiglia per conferire al nostro franciacorta la complessità e l'equilibrio voluti.

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** 36 mesi.

**UVE:** 70% Chardonnay, 20% Pinot Bianco, 10% Pinot Nero. Provenienti da 8 diversi vigneti con età media di 20 anni, tutti situati a Calino di Cazzago San Martino.

**RESA PER ETTARO:** 9000 kg di uva dai quali vengono ottenuti 5000 l di vino.

**EPOCA DI RACCOLTA:** Da metà Agosto a metà Settembre.



**AZIENDA VINICOLA LA ROTONDA SRL**

Via Boschi 1 - 25046 Calino di Cazzago San Martino (BS) - Tel./Fax 030  
7750909 info@larotondafranciacorta.it - [www.larotondafranciacorta.it](http://www.larotondafranciacorta.it)