



DiZeta

LA ROTONDA

2011 FRANCIACORTA

VINIFICAZIONE: Le uve provenienti dai migliori vigneti aziendali sono state lavorate con la massima attenzione e destinate da subito al millesimo. I singoli appezzamenti sono stati lavorati singolarmente per esaltare le caratteristiche proprie.

La chiarifica statica precede la fermentazione alcolica che avviene parte in vasche di acciaio a temperatura controllata e parte in barriques di rovere francese, dove il vino rimarrà fino a marzo dell'anno successivo affinando sulle fecce fini con batonnage settimanali. Un'ulteriore selezione delle migliori vasche viene effettuata al momento dell'assemblaggio per far sì che la qualità del prodotto rispecchi a pieno le caratteristiche peculiari dell'annata.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 52 mesi.

RESIDUO ZUCCHERINO: <1g/l.

UVE: 70% Chardonnay, 30% Pinot Bianco.

Provenienti da 5 diversi vigneti con età media di 20 anni, situati a Calino di Cazzago San Martino.

RESA PER ETTARO: 8000 kg di uva dai quali vengono ottenuti 4000 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