RICCAFANA

Franciacorta

FRANCIACORTA ZERO ZERO DOSAGGIO ZERO WITHOUT SULFITES

Riccafana Zero Zero Dosaggio Zero without sulfites

Biological Grapes/Blend:	85% Chardonnay, 15% Pinot nero
Vinification:	Gentle press, fermentation in refrigerated stainless steel tank.
Maturation:	6 months in stainless-steel vats
Refining:	24 months on yeasts
Alcol strenght:	12,5%
Residual sugar content:	Less than 1g/l sugar

Colour:	Straw yellow
Perlage:	Persistent and fine
Nose:	Notes of tropical fruit and candies
Mouth:	Dry, sapid and persisten

Matching food: Matches perfectly with the whole meal,from appetizers to white meats, fish, first courses and cheeses.

Serving: Temperature around 5/8 °C
Soil: With quartz-calcareous matrix, partially clay

Training system:	Guyot training method
Plants per hectare:	From 5800 to 6200 plants
Yield per hectare:	90 quintals
Wine type:	Franciacorta DOCG

Notes: Vinification conducted without the use of sulfites in every stage of production, from the moment when the biological grapes enter the cellar until the time of the bottles degorgement.

---

*" Nei nostri prodotti la natura deve sempre essere al centro di tutto!
La filosofia purista che ci rappresenta, dove l'uva ed il terroir sono al centro di tutto ci ha portato a produrre questo metodo classico da uve biologiche caratterizzato dall'assenza di solforosa addizionata in cantina e dall'utilizzo di una liqueur senza zuccheri addizionati. Nel nostro vino si sente la nostra terra, la nostra uva, la nostra emozione."*

Riccardo Fratus

Conservazione prodotto 15-18° al 70% di umidità

Servire a 6-8°

Flut 5 Franciacorta

Chardonnay 85 %
Pinot nero 15 %

Tutto pasto tranne dessert

Lombardia Franciacorta

Sede Legale: Via Chiusa, 8/A - 25030 Coccaglio (BS) Italy
Tel e Fax (+39) 030. 715 67 97 - www.riccafana.it
Cantina: Via F.lli Facchetti, 91 - 25033 Cologne (BS) Italy