RICCAFANA

*Franciacorta*

# FRANCIACORTA ZERO ZERO DOSAGGIO ZERO SENZA SOLFITI

Riccafana Zero Zero Dosaggio Zero senza solfiti

| | |
|---|---|
| Uve biologiche: | 85% Chardonnay, 15% Pinot nero |
| Vinificazione: | Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termo condizionata. |
| Maturazione: | 6 mesi in vasche inox |
| Affinamento: | Almeno 24 mesi sui lieviti |
| Alcol: | 12,5% |
| residuo zuccherino: | 0 g/l |

| | |
|---|---|
| Colore: | Giallo paglierino |
| Perlage: | Fine e persistente |
| Profumo: | Complesso con sentori di frutta tropicale e canditi. |
| Sapore: | Asciutto, sapido e persistente |

Abbinamenti:
Può accompagnare egregiamente tutto un pasto, ottimo abbinanamento con carne e pesce.
Temperatura di servizio: Servire a temperatura attorno a 6/8 °C
Tipologia del terreno:
Calcareo con una matrice quarzoso-calcarenitica, in parte argilloso.

| | |
|---|---|
| Sistema di allevamento: | Guyot |
| Numero ceppi per ettaro: | Da 5800 a 6200 ceppi per ettaro |
| Resa per ettaro: | 90 quintali |
| Tipologia: | Franciacorta dosaggio zero DOCG |

Note: Vinificazione condotta senza l'utilizzo di solforosa in ogni fase della lavorazione: dal momento dell'ingresso dell'uva biologica in cantina al momento del tiraggio non viene mai addizionata solforosa.

---

*" 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