



## Brut Millesimato 2005

### Denominazione

Franciacorta.

### Varietà delle uve

Chardonnay 55%, Pinot Bianco 15%, Pinot Nero 30%.  
Provenienti da 22 vigne.

### Età media delle Vigne

30 anni.

### Epoca di Vendemmia

La prima decade di Settembre 2005.

### Resa media per ettaro

6.600 chilogrammi /3.900 litri.

### Dati analitici delle uve

Chardonnay: Zuccheri 194 grammi/litro; pH 3,08; Acidità Totale 8,50 grammi/litro.

Pinot Bianco: Zuccheri 186 grammi/litro; pH 3,02; Acidità Totale 8,90 grammi/litro.

Pinot Nero: Zuccheri 194 grammi/litro; pH 3,10; Acidità Totale 8,40 grammi/litro.

### Vinificazione

I Franciacorta Millesimati di Ca' del Bosco si ottengono dalla selezione delle migliori uve provenienti dai vigneti "storici" dell'Azienda, che hanno un'età superiore ai 29 anni. I vini base si ottengono esclusivamente con la fermentazione alcolica dei mosti di prima frazione (circa il 45% del peso dell'uva) che avviene in tini d'acciaio termocondizionati e, per alcune partite, in piccole botti di rovere. Dopo un'attesa di almeno 8 mesi, per permettere al vino di affinarsi e illimpidirsi, si procede alla creazione di ogni singola cuvée. La cuvée del Brut Millesimato è il risultato di una sapiente miscela di vini base di Chardonnay (55%), Pinot Bianco (15%) e Pinot Nero (30%) che conferiscono al prodotto finito un particolare profilo, ricco e complesso, ulteriormente rafforzato da un lungo affinamento in bottiglia in cantine interrato a una temperatura costante di 12°C.

### Tiraggio

Aprile 2006.

### Permanenza sui lieviti

Per un periodo medio di 48 mesi.

### Dosaggio alla sboccatura

7,5 millilitri di liqueur per bottiglia.

### Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,5% Vol.; pH 3,07; Acidità Totale 6,50 grammi/litro; Acidità Volatile 0,38 grammi/litro.