



## Cuvée Annamaria Clementi 2002

### Denominazione

Franciacorta D.O.C.G.

### Varietà delle uve

Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%.  
Provenienti da 16 vigne.

### Età media delle Vigne

38 anni.

### Epoca di Vendemmia

La terza decade di agosto 2002.

### Resa media per ettaro

5.300 chilogrammi / 2.500 litri.

### Dati analitici delle uve

Chardonnay: Zuccheri 190 grammi/litro; pH 3,06; Acidità Totale 8,80 grammi/litro. Pinot Bianco: Zuccheri 186 grammi/litro; pH 3,02; Acidità Totale 8,50 grammi/litro. Pinot Nero: Zuccheri 195 grammi/litro; pH 3,08; Acidità Totale 8,20 grammi/litro.

### Vinificazione

La Cuvée Annamaria Clementi è il frutto della ricerca dell'eccellenza sia in vigna che in cantina. I vini base si ottengono esclusivamente con la fermentazione alcolica dei mosti di primissima frazione (circa il 40% del peso dell'uva) che avviene direttamente in piccole botti di rovere, dove si affinano per circa 8 mesi. Nessun compromesso, nessuna concessione: solo i migliori vini base, di almeno 10 diverse partite, vengono in seguito assemblati per dare origine a questa straordinaria cuvée. Il lunghissimo affinamento in bottiglia a contatto con i lieviti, in cantine interrato a una temperatura costante di 12°C, ne determina il profilo unico: un Franciacorta assoluto.

### Tiraggio

Maggio 2003.

### Permanenza sui lieviti

Per un periodo medio di 6 anni e 5 mesi.

### Dosaggio alla sboccatura

7,5 millilitri di liqueur per bottiglia.

### Dati analitici alla sboccatura

Alcool 12,5% Vol.; pH 3,10; Acidità Totale 6,10 grammi/litro;  
Acidità Volatile 0,36 grammi/litro.