

PELEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

CAMILUCCI

ITALIA | LOMBARDIA



PELLEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

CAMILUCCI

ITALIA | LOMBARDIA

AMMONITES - FRANCIACORTA Brut DOCG

"Un vino che sa davvero di Franciacorta, con i suoi profumi, la sua pacata sincerità. Un vino che non fa promesse, preferisce mantenerle in silenzio".

Stefano Camilucci

Zona di produzione: Rodengo Saiano (BS), Gussago, Paderno Franciacorta altitudine media 200 m s.l.m.

Vitigni dell'assemblaggio: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco.

Tipologia terreno: colline Moreniche.

Varietà delle uve: Chardonnay 75%, Pinot Nero 20%, Pinot Bianco 5%

Età media delle viti: 20 anni. Densità: 5.000 viti/ettaro.

Sistema di Allevamento: Guyot. Viticoltura di precisione: 10-12 gemme per vite

Vendemmia: manuale in piccole cassette da 16 - 18 kg.

Resa di campagna: 10.000 kg per ettaro (meno di 2 kg di uva e 2 mq. di superficie fogliare per pianta).

Tempo medio tra vendemmia e pressatura: 2 ore.

Pressatura: soffice da uva intera dopo ulteriore selezione dei grappoli. Resa di cantina: 6.000 litri/ettaro.

Vinificazione: Vasche inox termocondizionate da supervisione.

Maturazione: vasche inox per 6 -8 mesi da Settembre ad Aprile, 18 mesi minimo a temperatura controllata di permanenza sui lieviti nella seconda fermentazione, 6 mesi di ulteriore affinamento in bottiglia.

Ottimo per aperitivi e perfetto per accompagnare tutte le portate. Servire a 6-8 °C in ampi calici di vetro sottile.

Disponibile anche nel formato 1/2 bottiglia.