

NOME DEL VINO:	FRANCO
DENOMINAZIONE:	VINO SPUMANTE BLANC DE NOIR METODO CLASSICO
ZONA DI PRODUZIONE:	MAREMMA (CAPALBIO-GROSSETO)
ALTITUDINE:	110-130 m s.l.m.
TIPO DI TERRENO:	Argilloso, con limo e scheletro fine.
UVAGGIO:	SANGIOVESE - SYRAH – CABERNET SAUVIGNON
ESPOSIZIONE:	Nord-Sud
DENSITA' IMPIANTO:	5.200 p\ha
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato e guyot semplice
PORTINNESTO:	110 R
EPOCA DI RACCOLTA:	Dalla 3 ^a settimana di agosto alla 1 ^a di settembre.
RESA DI UVA PER ETTARO:	70 QUINTALI
ENOLOGO:	SERGIO PARMEGGIANI
RESPONSABILE DI PRODUZIONE:	RICCARDO SIMONELLI
LAVORAZIONE:	Uve raccolte a mano in cassette da 10 kg, pressate intere o parzialmente diraspate. Separazione delle varie frazioni di mosto estratto.
FERMENTAZIONE:	In acciaio, a temperatura controllata e sosta sui propri lieviti per 4 mesi.
CUVEE:	Varia a seconda dell'annata, ma rimane prevalente il Sangiovese, poi il Syrah ed infine il Cabernet Sauvignon.
TIRAGGIO:	All'inizio della primavera, utilizzando in parte come base zuccherina, del mosto delle stesse uve mantenuto tale col freddo.
SBOCCATURA:	Dopo almeno 48 mesi di sosta sui propri lieviti.
DOSAGGIO:	PAS DOSE' oppure BRUT a seconda dell'annata.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Di colore giallo tenue con un perlage fine e persistente. Al naso offre note di crosta di pane, di arachidi tostate, per chiudere con sentori fruttati di mela e fiori gialli. Al gusto rivela freschezza, sapidità e buon equilibrio grazie anche alla cremosità delle sue bollicine.
ABBINAMENTI:	Da tutto pasto, per antipasti, salumi, risotti "chiari", carni bianche e fritti di pesce.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6-8°C.



LA VIGNA
SUL MARE



Via Diaccialone, 4 • Pescia Fiorentina • 58011 Capalbio (GR)

www.lavignasulmare.it