

Franciacorta Dosaggio Zero Castellini

Nome vino: Franciacorta Dosaggio Zero Castellini

Tipologia di gusto: Dosaggio Zero

Denominazione d'origine: Franciacorta docg

Zona di produzione: Ome - Franciacorta

Terreno: Vigneti terrazzati a 300 msl, terreno argilloso.
Uva raccolta solo da vigneti posti in posizione più elevata

Allevamento/Resa ettaro: Cordone speronato, 60 ql. ettaro

Vendemmia: Seconda/terza decade di Agosto

Varietà delle uve: 100% Chardonnay

Età media delle vigne: superiore ai 15 anni

Dosaggio Sboccatura: 6 millilitri di liqueur per bottiglia

Tiraggio: Marzo / Aprile

Permanenza sui lieviti: Periodo superiore ai 36 mesi.

Volume della bottiglia: 0.75 LT.

Nr. bottiglie prodotte annualmente: 3.000

Gradazione alcolica: 12,5 %

Enologo: Alessandro Santini

Agronomo: Giuseppe Turrini

Vinificazione: Metodo classico. Il Franciacorta millesimato Dosaggio Zero, si ottiene dalla selezione della migliori uve provenienti dai vigneti storici di proprietà della famiglia Castellini e raccolte in condizioni di clima e vendemmia ottimali.

Le uve di Chardonnay, raccolte a mano, subiscono un processo di pressatura soffice e una prima fermentazione in acciaio di circa 7 mesi.

Un minimo di 36 mesi di seconda rifermentazione a contatto con i lieviti, sono necessari a conferire al Franciacorta millesimato intensi e complessi aromi diversi per ogni annata.

Breve storia della cantina: L'azienda agricola Al Rocol ha tradizioni agricole antiche. Tutti i vigneti dell'azienda sono terrazzati e collocati in alta collina nel comune di Ome. La superficie aziendale raggiunge 34 ettari, di cui nove sono vitati, seguendo le regole della più attuale viticoltura e del Consorzio Vini Franciacorta di cui l'azienda fa parte. Vengono utilizzate uve provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà.

