



CABOCHON

FRANCIACORTA

Segui la stella, esprimi il desiderio.

La costellazione Cabochon nasce da un desiderio: la ricerca, iniziata nel 1985, di una selezione più attenta dei cru della collina di Monte Rossa e di un nuovo sistema di vinificazione che introduceva la barriques per la prima fermentazione del mosto. Cabochon è il punto di arrivo di un percorso emozionante e virtuoso, il desiderio che unito alla determinazione si è trasformato in un brillante firmamento.

IL FIRMAMENTO CABOCHON

**BRUT MILLESIMATO
2014**



**DOPPIOZERO
BRUT NATURE
2014**



**FUORISERIE
ROSÉ N°06**



**FUORISERIE
N°022**





CABOCHON

FRANCIACORTA

BRUT MILLESIMATO

2014

Caratteristiche organolettiche

CABOCHON BRUT 2014

è il millesimato Brut della famiglia Cabochoon.

Colore giallo oro, perlage fine e persistente. All'olfatto rivela sentori di nocciola, pasticceria, uva sultanina, caffè leggero e note di tostato.

In bocca si presenta un vino ampio e generoso, di grande complessità, bilanciato con finale acido e salato caratterizzato da note di frutta esotica.



ZONA DI PRODUZIONE:

Franciacorta Docg, Colline moreniche dei comuni di Bornato, Brescia

MICROCLIMA:

la collina di Monte Rossa fa parte della corona di colline a sud del lago d'Iseo che delimitano l'inizio della zona subalpina e separano il lago dalla pianura Padana. I vigneti si trovano quindi nella zona del passo delle correnti d'aria che si sviluppano per gli scambi termici tra la Pianura e il lago d'Iseo

CRU:

Pratone, Barek, Brolo, Palo, Nespoli

STRUTTURA DEL TERRENO:

morenico glaciale

VITIGNI UTILIZZATI:

Chardonnay 70% e Pinot nero 30%

CUVEE:

100% vini ottenuti dai cru

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone Speronato a 70 cm da terra, Guyot

SESTO D'IMPIANTO:

2 x 1 m

DENSITÀ D'IMPIANTO:

5.000 piante/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI:

18 anni

RESA UVA PER ETTARO MEDIA:

max 85 q.li per ettaro

SELEZIONE DELLE UVE:

in vigna con raccolta manuale in cassette

VINIFICAZIONE:

pressatura delle uve soffice con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 48% della resa. Ciascun cru è vinificato in purezza

FERMENTAZIONE:

in fusti di rovere da 250 litri tra Settembre e Febbraio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

oltre 54 mesi

PRODUZIONE DELL'ANNO 2014:

6.000 bottiglie da lt. 0,75

cabochoon1987.com



Società Agricola Monte Rossa srl
Via Monte Rossa 1 rosso,
25040 Bornato di Cazzago S. Martino (BS)