



# 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

**STELLATO BRUT  
2012**



**BRUT MILLESIMATO  
2016**



**DOPPIOZERO  
BRUT NATURE  
2018**



**FUORISERIE  
ROSÉ N°06**



**FUORISERIE  
N°024**





# CABOCHON

FRANCIACORTA

**BRUT MILLESIMATO**

**2016**

## Caratteristiche organolettiche

### **CABOCHON BRUT 2016**

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 2016:**

3.000 bottiglie da lt. 0,75

[cabochoon1987.com](http://cabochoon1987.com)



Sede legale

Via Monte Rossa 1 rosso  
Bornato di Cazzago San Martino (BS)

Sede operativa

Via per Ospitaletto 131  
Cazzago San Martino (BS) - tel. 030 725066