



**FACCHETTI**  
*produttori dal 1960*

**FRANCIACORTA BRUT NATURE 2013**  
**Cinquanta||50 – Millesimato-**

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

PRODUTTORE	Soc. Agr. Facchetti s.s.
AREA GEOGRAFICA	Erbusco (Bs) - Italy
UVAGGIO	50% Chardonnay - 50% Pinot Nero
BOTTIGLIE PRODOTTE	4.600
MEDOTO DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE VIGNETI	260 metri sul livello del mare
SUPERFICIE VITATA	0.80 [ha] (superficie totale 6.49 [ha])
TIPO DI TERRENO	Terreno ad impasto leggero di origine morenica
ESPOSIZIONE DEI VIGNETI	Sud
DENSITA' D'IMPIANTO	5.000 ceppi / ha
RESA PER ETTARO	57 ettolitri per ettaro
FERMENTAZIONE ALCOLICA	In botti di acciaio termocondizionate
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Non svolta
AFFINAMENTO SUI LIEVITI	Minimo 30 mesi in bottiglia
ZUCCHERI TOTALI	< 1.0 [g/l]
ACIDITA' TOTALE	7.5 [g/l]
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO	12.29 [ml/100ml]
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE (SO <sub>2</sub> )	49 [mg/l] (massimo consentito 150 [mg/l])
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8° c
PROFILO ORGANOLETTICO	Colore: paglierino dotato di tenui riflessi ramati Perlage: fine, molto abbondante e persistente Profumo: ampio e lungo con note leggere di frutta secca e tostata Sapore: ancora fresco, minerale, secco, di frutta matura



SOCIETA' AGRICOLA FACCHETTI s.s. Via Solferino, 11 – 25030 Erbusco (Bs) Italy  
CF 02928670179 PI 00706870987

Tel / Fax +39 030 7267283 e-mail [info@aafacchetti.it](mailto:info@aafacchetti.it) – [www.aafacchetti.it](http://www.aafacchetti.it)