



eretic
FRANGIACORTA

vignone 2012



ERETIQ 2012 DOSAGGIO ZERO

UVAGGIO/BLEND: Pinot bianco (50%), Pinot nero (50%)

VIGNETI/ VINEYARDS: Colombaie (Erbusco), Marzaghette (Adro)

ESPOSIZIONE: sud, sud-ovest/**ORIENTATION:** south, south-west facing

ALTIMETRIA/ALTITUDE: 180-230 m slm/above sea level

TIPOLOGIA SUOLI: morenico e fluvioglaciale

SOIL TYPES: moraine and fluvial-glacial origin

SISTEMA ALLEVAMENTO: cordone speronato

GROWING SYSTEM: spurred cordon

DENSITÀ D'IMPANTO: 5.500 ceppi/ettaro

PLANTING DENSITY: 5.500 vine stocks per hectare

PRODUZIONE PER ETTARO/PRODUCTION PER HECTARE: 95 q.li

PERIODO DI VENDEMMIA: dal 9 al 22 agosto

HARVEST DATE: from 9th August to 22nd August

ANNATA/VINTAGE: 2012

RACCOLTA: manuale in cassetta

HARVEST: our grapes are hand-picked and placed in small cases

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, fermentazione in inox

VINIFICATION: soft pressing, fermentation in stainless steel tanks

AFFINAMENTO VINI BASE: in inox per 8 mesi

BASE WINES AGEING: 8 months in stainless steel tanks

IMBOTTIGLIAMENTO o "tirage" per la presa di spuma: 22 aprile 2013

BOTTLING: or tirage to become sparkling: 22nd April 2013

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA/AGEING IN BOTTLE: 46 mesi/months

SBOCCATURA: da febbraio 2017/**DISGORGEMENT:** since February 2017

DOSAGGIO/DOSAGE: 0 g/l (dosaggio zero)/(zero dosage)

LOTTO IDENTIFICATIVO/BATCH IDENTIFICATION NUMBER: Q7012

PRODUZIONE/PRODUCTION: 2.030 bottiglie/ bottles

ABBINAMENTI: aperitivo, molluschi

FOOD PAIRINGS: aperitifs, molluscs