



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.

**STELLATO BRUT
MILLESIMATO**



**BRUT
MILLESIMATO**



**DOPPIOZERO
BRUT NATURE
MILLESIMATO**



**FUORISERIE
ROSÉ**



**FUORISERIE
BRUT**



SCOPRI IL FIRMAMENTO CABOCHON

[CLICCA QUI](#)



CABOCHON

FRANCIACORTA

ROSÉ BRUT

FUORISERIE N° 07

Caratteristiche organolettiche

Il **FUORISERIE ROSÉ N° 07** ha un colore rosa pastello come un petalo di rosa. Al naso presenta un tocco quasi vegetale, ricorda la pesca gialla e porta alla mente un sentore di peonia, è sottile ma lungo, con una chiusura balsamica e speziata di pepe bianco. In bocca rivela subito la sua compattezza e digeribilità, è fresco, croccante, con una leggera chiusura salina ed un ritorno di clementine.



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 54%, Pinot Nero 46%

CUVEE:

80% vini proveniente dai cru storici e 20% vino di riserva

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:

20 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 acciaio e in fusti di rovere da 220 litri tra Settembre e Febbraio

INVECCHIAMENTO:

oltre 40 mesi

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