



CAVALLERI

Erbusco (BS)

Da sempre sostenitori delle grandi potenzialità dello chardonnay, i Cavalleri producono i loro Blanc del Blancs con solo il mosto fiore dell'uva proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà sulle colline di Erbusco ostinandosi ad anteporre alla "corsa ai volumi" la ricerca della qualità dei propri vini.



NUMERO BOTTIGLIE

200.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

40

Non in vendita a:
PT / AR / SI / GR
LU / MS / SP





**FRANCIACORTA
BLANC DE BLANCS
NATURE DOCG**

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio (80%) e in botte grande di rovere (20%). Affinamento sui lieviti: minimo 24 mesi.

Produzione

157.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt / 3 lt / 6 lt

Tappo

Sughero a fungo



**FRANCIACORTA
SATEN DOCG**

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Fermentazione con lieviti indigeni e affinamento in acciaio (85%) e botte grande di rovere (15%). Affinamento sui lieviti: minimo 36 mesi.

Produzione

13.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



**FRANCIACORTA PAS
DOSÈ DOCG**

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e affinamento in acciaio per il 75% e in barrique vecchie per il 25%. Affinamento sui lieviti: minimo 42 mesi.

Produzione

13.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



**FRANCIACORTA
COLLEZIONE GRANDI CRU
DOCG**

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e affinamento in acciaio per l'85%, per il 10% in botti grandi di rovere e in barrique vecchie per il 5%. Affinamento sui lieviti: minimo 48 mesi.

Produzione

4.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero a fungo



**FRANCIACORTA
ROSÈ DOCG**

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay, Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e affinamento in acciaio. Affinamento sui lieviti: minimo 42 mesi.

Produzione

7.100 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



**FRANCIACORTA
GIOVANNI CAVALLERI
BRUT RISERVA DOCG**

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e affinamento in acciaio per il 70%, botte grande di rovere da 35 hl per il 22% e in barrique vecchie per l'8%. Affinamento sui lieviti: 108 mesi.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



**"RAMPANETO"
CURTEFRANCA
BIANCO DOC**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e affinamento parte in acciaio e parte in botte da 10 hl.

Produzione

6.700 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"TAJARDINO"
CURTEFRANCA
ROSSO DOC**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Macerazione e fermentazione in tini termo condizionati a cielo aperto con lieviti indigeni. Affinato in botte grandi.

Produzione

7.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



**"DI MANO IN MANO"
SEBINO
ROSSO IGT**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in acciaio, affinamento in botti grandi di rovere.

Produzione

9.300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero