



LA SANTISSIMA



Castello di Gussago

**GUSSAGO (Brescia)**

Uscita autostradale: Ospitaletto (A4)

Società Agricola

**Castello di Gussago La Santissima**

25064, via Mandolossa 80

tel. 030/2525267, fax 030/2529311

info@castellodigussago.it

www.castellodigussago.it



Franciacorta

**FRANCIACORTA BRUT  
ROSÉ LA SANTISSIMA**



1

Tipologia: rosato Docg  
Bottiglie: 3.660 - Alcol: 12,5% vol.  
Vitigni: 100% pinot nero  
Resa per ettaro: 90 q - Ceppi per ettaro: 6.000  
Microfiltrazione: Sì - Vinificazione: acciaio  
Affinamento: 6/7 mesi acciaio, 24 mesi in bottiglia sui lieviti, 6 mesi in bottiglia dopo la sboccatura  
SO<sub>2</sub> totale (mg/l): 20



**CURTEFRANCA ROSSO  
POMARO  
2006**



5

Tipologia: rosso Doc  
Bottiglie: 6.300 - Alcol: 14,5% vol.  
Vitigni: 30% cabernet sauvignon, 20% cabernet franc, 40% merlot, 10% carmenere, da vendemmia tardiva  
Resa per ettaro: 90 q - Ceppi per ettaro: 6.000  
Microfiltrazione: Sì - Vinificazione: acciaio  
Affinamento: 6 mesi acciaio, 12 mesi barrique, 6 mesi in bottiglia  
SO<sub>2</sub> totale (mg/l): 20



**FRANCIACORTA BRUT  
LA SANTISSIMA**



1

Tipologia: bianco Docg  
Bottiglie: 24.000 - Alcol: 12,5% vol.  
Vitigni: 90% chardonnay, 10% pinot nero  
Resa per ettaro: 90 q - Ceppi per ettaro: 6.000  
Microfiltrazione: Sì - Vinificazione: acciaio  
Affinamento: 6 mesi acciaio, 24 mesi in bottiglia sui lieviti, 6 mesi in bottiglia dopo la sboccatura  
SO<sub>2</sub> totale (mg/l): 20



**FRANCIACORTA BRUT  
SATÈN LA SANTISSIMA**



1

Tipologia: bianco Docg  
Bottiglie: 4.250 - Alcol: 12,5% vol.  
Vitigni: 100% chardonnay  
Resa per ettaro: 90 q - Ceppi per ettaro: 6.000  
Microfiltrazione: Sì - Vinificazione: acciaio  
Affinamento: 6 mesi acciaio e barrique, 24 mesi in bottiglia sui lieviti, 6 mesi in bottiglia dopo la sboccatura  
SO<sub>2</sub> totale (mg/l): 20



**LEGENDA**

**1 ROSA CAMUNA**

Indica un vino gradevole e corretto che rappresenta in modo accettabile il vitigno ed il territorio. Si tratta di vini che normalmente soddisfano una fascia di mercato locale, spesso pensati per un consumo quotidiano al pasto.

**2 ROSE CAMUNE**

Indicano vini molto gradevoli, tecnicamente corretti, accompagnati da un discreto bagaglio di piacevolezza organolettica complessiva, che ben rappresentano il territorio ed il vitigno di riferimento. Sono vini che spesso interpretano in modo esemplare anche l'approccio dell'azienda alle esigenze del mercato.

**3 ROSE CAMUNE**

Sono vini di buona fattura e di buona personalità che, oltre a possedere spiccate qualità organolettiche, interpretano correttamente l'espressività del vitigno e sono coerenti con la cultura enologica del territorio di appartenenza.

**4 ROSE CAMUNE**

Sono vini di ottima fattura e personalità che, oltre a possedere eccellenti qualità organolettiche, interpretano molto correttamente l'espressività del vitigno e sono coerenti con la cultura enologica del territorio di appartenenza.

**LE ROSE VERDI**

Le Rose Verdi segnalano vini contenenti quantità sostanzialmente basse di anidride solforosa.

In sintonia con quanto suggerito dall'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica, si è adottato il limite di 75 mg/l di SO<sub>2</sub> totale, il massimo consigliato per i vini rossi. Per le altre tipologie di vino, per le quali sono previsti limiti più alti, si è scelto di non differenziare il livello, nella convinzione che al consumatore, per la tutela della propria salute, debba interessare in primo luogo la quantità totale di SO<sub>2</sub> assunta, non il colore del vino. La segnalazione della Rosa Verde rappresenta solo un'indicazione per il consumatore e null'altro. Non deve pertanto essere confusa o sovrapposta al concetto di "Vino biologico", le cui regole riguardo la coltivazione dell'uva sono molto differenti e in questa sede non prese in considerazione.

Segue un approfondimento sul tema dell'anidride solforosa della dott. Costanza Fregoni.

