


AIS Lombardia
Associazione Italiana Sommeliers



Vini plus 2010

Guida ragionata alle produzioni vitivinicole di qualità in Lombardia

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

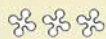
**FRANCIACORTA BRUT
LA SANTISSIMA**



6

Tipologia: bianco Docg
Bottiglie: 10.000 - Alcol: 13,00 %
Vitigni: 90% chardonnay, 10% pinot nero
Resa per ettaro: 90 q - Ceppi per ettaro: 6.000
Microfiltrazione: Sì - Vinificazione: acciaio
Affinamento: 6 mesi acciaio, 25 mesi in bottiglia sui lieviti, 5 mesi in bottiglia dopo la sboccatura
SO₂ totale (mg/l): 20

**CURTEFRANCA ROSSO
POMARO
2005**



5

Tipologia: rosso Doc
Bottiglie: 5.200 - Alcol: 13,30 %
Vitigni: 30% cabernet sauvignon, 20% cabernet franc, 40% merlot, 10% carmenere
Resa per ettaro: 100 q - Ceppi per ettaro: 6.000
Microfiltrazione: Sì - Vinificazione: acciaio
Affinamento: 12 mesi acciaio il merlot, 12 mesi barrique il cabernet sauvignon
SO₂ totale (mg/l): 20

**CURTEFRANCA BIANCO
MALANDRINO
2008**



5

Tipologia: bianco Doc
Bottiglie: 4.000 - Alcol: 13,30 %
Vitigni: 100% chardonnay
Resa per ettaro: 90 q - Ceppi per ettaro: 6.000
Microfiltrazione: Sì - Vinificazione: acciaio
Affinamento: 12 mesi acciaio per il 90% della massa, 12 mesi barrique per il restante 10%
SO₂ totale (mg/l): 20

LEGENDA



Vino di discreto livello
meritevole di segnalazione



Vino di buon livello



Vino di ottimo livello



Vino eccelso

Non sono stati selezionati
perché di livello inferiore al
minimo richiesto 22 vini.

