



Rosé

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ D.O.C.G

VITIGNI: 80% PINOT NERO E 20% CHARDONNAY

PRODUZIONE:

2780 BOTTIGLIE

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

CORDONE SPERONATO E GUYOT

VINIFICAZIONE:

RACCOLTA E SELEZIONE MANUALE,

PRESSATURA SOFFICE

DECANTAZIONE STATICA A FREDDO

INOCULO DI LIEVITI SELEZIONATI

FERMENTAZIONE DI 20 GG IN ACCIAIO INOX

RESA IN VIGNETO: 100Q.LI AD ETTARO

RESA IN VINO: 65HL AD ETTARO

AFFINAMENTO: 7 MESI IN ACCIAIO E BARRIQUES

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: DA 24 A 30 MESI

SBOCCATURA: DA MARZO 2011

TITOLO ALCOLOMETRICO: 12.5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-9°C

NASCE DALLA VINIFICAZIONE SEPARATA DI UVE CHARDONNAY E PINOT NERO, QUEST'ULTIME SUBISCONO UNA PREVENTIVA MACERAZIONE, DI POCHE ORE GIUSTO IL TEMPO PER CONFERIRE LA CLASSICA COLORAZIONE ROSATA. DOPO 7 MESI SI HA L'ASSEMBLAGGIO DELLE DIFFERENTI PARTITE OTTENENDO COSÌ LA CUVÈE ROSÉ CHE DOPO IL TIRAGGIO VERRÀ AFFINATA NELLE NOSTRE CANTINE.

**“DI ROSA CONFETTO VESTITO D’UVA
PROFUMATO, VINOSO E DENSO AL PALATO.
LE SUE NOTE DOLCI, EQUILIBRATE, CANTANO
DI UNA SPUMA DECISA: FRESCO COME
L’ESTATE, PIENO COME L’AMORE”
SENTI CHE VINO.**