

FRANCIACORTA DOCG MARIELLA ROSÉ

Uvaggio	Pinot nero 90%, chardonnay 10%
Origine	Mix di unità di pedopaesaggio di Franciacorta
Sistemi d'allevamento	Guyot - Casarsa
Densità di impianto	3000 - 5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Resa di vino	65% pari a 65 hl/ha
Età media delle viti	22 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Vinificazione	Pressatura soffice previa macerazione di circa 12/18 ore a freddo (17/18C°) Decantazione statica a freddo Inoculo con lieviti selezionati Fermentazione di 20 gg in acciaio inox Fermentazione malolattica svolta parzialmente
Primo Affinamento	7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento (tiraggio)	Maggio
Affinamento sui lieviti	60 mesi
Sboccatura	Dicembre 2017
Affinamento post sboccatura	10 mesi
Dosaggio	0 g/l



750ml 1500ml

Una cuvée realizzata solo in annate eccezionali. Con un affinamento sui lieviti tra i 62 e i 70 mesi il risultato è incredibile. Un rosé con un *pérlage* finissimo e continuo. Gli aromi richiamano i petali di rosa, i piccoli frutti di bosco, gli agrumi, i lieviti nobili e la noisette. In bocca un'acidità imperiosa quanto composta rende il sorso coinvolgente, strutturato ma etereo, profondo ma leggero, sembra sospeso nel vuoto quanto concreto e aggraziato.

