

FRANCIACORTA DOCG ROSÉ

Uvaggio	Chardonnay 65%, Pinot nero 35%
Origine	Posizione particolarmente esposta e ventilata, suolo ciottoloso, moderatamente calcareo, ottimamente drenante
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Resa di vino	65% pari a 65 hl/ha
Età media delle viti	23 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Vinificazione	Pressatura soffice previa macerazione di circa 3/4 ore a freddo (17/18°C)
	Decantazione statica a freddo
	Inoculo con lieviti selezionati
	Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox
Primo Affinamento	Fermentazione malolattica svolta parzialmente
	7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento (tiraggio)	Maggio
Affinamento sui lieviti	Da 24 a 30 mesi
Sboccatura	Da luglio
Affinamento post sboccatura	3 - 4 mesi
Dosaggio	5 g/l



375ml



750ml



1500ml

Un rosé con un pérlege fine e persistente. Un Franciacorta, con uno stile moderno, grazie a un abile uso delle uve Pinot nero. Al naso si avvertono chiare note di frutti di bosco, di petali di rosa fresca, sfumature di mela e di frutta tropicale. In bocca è strutturato, nitido e vivace, sapido e sensorialmente ritmato. Il finale è lungo e di buon equilibrio.

