

FRANCIACORTA DOCG
MARIELLA ROSÉ RISERVA 2019

Uvaggio	Pinot nero 100%
Origine	Vigneti di collina
Sistemi d'allevamento	Guyot - Silvoz - 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	30 anni
Periodo di vendemmia	Dal 16 al 31 agosto
Vinificazione	Pressatura soffice.
	Decantazione statica a freddo.
	Inoculo con lieviti selezionati.
	Fermentazione di 20 giorni parte in acciaio inox e parte in barrique.
Primo Affinamento	Fermentazione malolattica svolta parzialmente.
	7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento (tiraggio)	Giugno 2020
Affinamento sui lieviti	Minimo 60 mesi
Sboccatura	1° sboccatura luglio 2025
Affinamento post sboccatura	Minimo 9 mesi
Dosaggio	< 1 g/l
Ramuage	Manuale
Alcool	12,5% vol
Acidità totale	6,9 g/l
Solforosa totale	< 70 mg
Produzione	6500 bottiglie



Con l'annata 2019, la Riserva Mariella diventa 100% Pinot nero, scelta che ne rafforza l'identità e la capacità espressiva. Le uve, provenienti da vigneti di circa 30 anni distribuiti nei diversi pedopaesaggi della Franciacorta, sono vinificate con pressatura soffice e breve macerazione a freddo. Dopo oltre 60 mesi sui lieviti e un ulteriore affinamento postsboccatura, nasce un rosé di grande profondità e precisione. Il dosaggio inferiore a 1 g/l valorizza la purezza del frutto, la tensione salina e il carattere del Pinot nero. Al naso emergono note di melograno, rosa canina, ribes, lampone, mela Stark, agrumi rossi, rabarbaro e delicate sfumature di nocciola. Il sorso è intenso, fresco e sapido, con una persistenza elegante che conferma la vocazione di questa Riserva ad attraversare il tempo.

