

FRANCIACORTA
ROSÉ

È un vino che al tratto gusto-olfattivo ricorda i frutti rossi di bosco con note aggrumate di pompelmo. Vinificato a rosato e composto solamente da pinot nero è prodotto in sole 3.300 bottiglie annue.

VARIETÀ DELLE UVE:
100% pinot nero

PROVENIENZA UVE:
Vigneto di pinot nero di proprietà situato nel comune di Erbusco in zona collinare di circa 2 ettari

ETÀ MEDIA DELLE VITI:
18 anni

STRUTTURA DEL TERRENO:
Morenico argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA:
Inizio agosto con raccolta manuale dell'uva in cassette da 18/20 kg

PRODUZIONE ANNUALE

CUVÉE DI SOLI 25 ETTOLITRI (CA. 3.300 DA L 0,75)

GRADAZIONE ALCOLICA

13°

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:
Le bottiglie restano 24 mesi a contatto con i lieviti e successivamente vengono sottoposte all'operazione di remuage meccanico e sboccate. La messa in commercio avviene dopo almeno 5 mesi dalla sboccatura

COLORE:
Rosa antico con riflessi tendenti all'ambra

PROFUMO:
Agrumi, frutta rossa e frutta secca

SAPORE:
Sapido, delicatamente acido, armonico

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:
Zuppe di pesce, carni bianche in genere, primi piatti saporiti

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.000 PIANTE/ETTARO

RESA PER ETTARO

95 QUINTALI DI UVA PER ETTARO

