

FRANCIACORTA ROSÉ

Ein Wein, der im Duft und Geschmack an rote Waldfrüchte erinnert, mit Agrumennoten der Grapefruit. Ein Wein mit Rosé-Kelterung, der ausschließlich aus Pinot Nero-Trauben hergestellt wird. Jedes Jahr werden nur 3.300 Flaschen produziert.

REBSORTE:

100% pinot nero

HERKUNFT DER TRAUBEN:

Ca. 2 Hektar großer betriebseigener Pinot Nero-Weinberg in der Hügellage im Gemeindegebiet von Erbusco

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE:

18 Jahre

BODENSTRUKTUR:

Lehmiger Moränenboden

ANBAUSYSTEM:

Guyot

WEINLESE:

Anfang August, manuelle Weinlese in Kisten zu 18/20 kg

DURCHSCHNITTLICHE JAHRESPROD.

NUR 25 HEKTOLITER CUVÉE, WAS ETWA 3.300 FLASCHEN ZU 0,75 L ENTSpricht

ALKOHOLGEHALT

13°

AUSBAU IN DER FLASCHE:

Die Flaschen bleiben 24 Monate mit den Hefen in Berührung. Sie werden in der Folge der mechanischen Remuage unterzogen und degorgiert. Mindestens 5 Monate nach dem Degorgieren kommt der Wein in den Handel.

FARBE:

Altrosa mit Reflexen, die an Bernstein erinnern

DUFT:

Zitrusfrüchte, rote Früchte und Trockenfrüchte

GESCHMACK:

Wohlschmeckend, leicht sauer, harmonisch

KULINARISCHE KOMBINATIONEN:

Fischsuppe, weißes Fleisch im Allgemeinen, würzige erste Gänge

BEPFLANZUNGSDICHTE

5.000 REBSTÖCKE/HEKTAR

HEKTARERTRAG

95 DOPPELZENTNER TRAUBEN PRO HEKTAR

