

Franciacorta Rosé Demi Sec

I NOSTRI FIORI

E' un vino che si distingue per la sua straordinaria morbidezza. La breve macerazione sulle bucce del Pinot Nero, non solo dona al vino il suo caratteristico colore rosato, ma anche un profumo avvolgente e un sapore ricco di piccoli frutti rossi di sottobosco, perfettamente bilanciati dalla freschezza e dall'eleganza dello Chardonnay, che aggiunge una nota di finezza al profilo aromatico complessivo.

Con la sua spuma briosa e persistente il Rosé Demi Sec è compagno ideale di formaggi, indicato con piatti dolci e, perché no, a fine pasto abbinato a della frutta fresca.



DENOMINAZIONE

Franciacorta Rosé DOCG

VARIETA' DELLE UVE

65% Pinot Nero - 35% Chardonnay

VIGNETO

Altitudine: 200 - 250 s.l.m.

Terreno: sabbio/limoso

Allevamento: guyot

Densità d'impianto: 5.500 piante/Ha

Resa per ettaro: 90 q.li/Ha

VENDEMMIA

Rigorosamente manuale, l'uva viene riposta in cassette dal peso massimo di 17kg. Solitamente effettuata entro la seconda/terza decade di agosto, con la selezione delle uve sia in vigna che tramite cernita in cantina.

VINIFICAZIONE

L'uva viene pressata delicatamente con presse pneumatiche a polmone con spremitura soffice e separazione del mosto fiore. La prima fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox con controllo costante della temperatura. Il vino si affina in acciaio fino alla primavera successiva alla vendemmia, quando avviene il tiraggio o imbottigliamento per la seconda fermentazione in bottiglia con successivo affinamento sui lieviti.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

Almeno 26 mesi

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA

33 gr/l

DATI ANALITICI

Alcool: 12%

Ph: 3,18

Acidità totale: 6 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7 gradi

DISPONIBILE NEI FORMATI

Classica 0,75L - Magnum 1,5L