



# Rosé

## FRANCIACORTA BRUT ROSÉ D.O.C.G

**VITIGNI:** 80% PINOT NERO E 20% CHARDONNAY

**PRODUZIONE:**

2780 BOTTIGLIE

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

CORDONE SPERONATO E GUYOT

**VINIFICAZIONE:**

RACCOLTA E SELEZIONE MANUALE,

PRESSATURA SOFFICE

DECANTAZIONE STATICA A FREDDO

INOCULO DI LIEVITI SELEZIONATI

FERMENTAZIONE DI 20 GG IN ACCIAIO INOX

**RESA IN VIGNETO:** 100Q.LI AD ETTARO

**RESA IN VINO:** 65HL AD ETTARO

**AFFINAMENTO:** 7 MESI IN ACCIAIO E BARRIQUES

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** DA 24 A 30 MESI

**SBOCCATURA:** DA MARZO 2011

**TITOLO ALCOLOMETRICO:** 12.5% VOL.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 7-9°C

NASCE DALLA VINIFICAZIONE SEPARATA DI UVE CHARDONNAY E PINOT NERO, QUEST'ULTIME SUBISCONO UNA PREVENTIVA MACERAZIONE, DI POCHE ORE GIUSTO IL TEMPO PER CONFERIRE LA CLASSICA COLORAZIONE ROSATA. DOPO 7 MESI SI HA L'ASSEMBLAGGIO DELLE DIFFERENTI PARTITE OTTENENDO COSÌ LA CUVÉE ROSÉ CHE DOPO IL TIRAGGIO VERRÀ AFFINATA NELLE NOSTRE CANTINE.

**“DI ROSA CONFETTO VESTITO D’UVA  
PROFUMATO, VINOSO E DENSO AL PALATO.  
LE SUE NOTE DOLCI, EQUILIBRATE, CANTANO  
DI UNA SPUMA DECISA: FRESCO COME  
L’ESTATE, PIENO COME L’AMORE”  
SENTI CHE VINO.**