

# Franciacorta Rosé Extra Brut

## LE NOSTRE FOGLIE

Questo Rosé è ottenuto soprattutto da uve di Pinot Nero, raccolte nei nostri vigneti la cui storia e qualità sono tradizionalmente consolidate. Le classiche spremiture soffici ed il giusto tempo di macerazione sulle bucce, danno alle basi di questo vino nerbo, complessità e persistenza. Lo Chardonnay completa il taglio per raggiungere la perfezione dell'equilibrio. Ha spuma soffice ed abbondante; al naso vengono esaltate le note marcate dei frutti di bosco e della frutta matura. Al palato è pieno, morbido ma con buon corpo. Ottimo come aperitivo, ma sicuramente dà il massimo di sé con salumi, carni grigliate, formaggi erborinati e Grana Padano.



## DENOMINAZIONE

Franciacorta Rosé DOCG

## VARIETA' DELLE UVE

85% Pinot Nero - 15% Chardonnay

## VIGNETO

**Altitudine:** 200 - 250 s.l.m.

**Terreno:** Sabbio/limoso

**Allevamento:** guyot

**Densità d'impianto:** 5.500 piante/Ha

**Resa per ettaro:** 80 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. Per un 15% lo Chardonnay affina in legno, 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 32 mesi

## DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA

3,5 gr/l

## DATI ANALITICI

Alcool: 12%

Ph: 3,07

Acidità totale: 6,3 g/l

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

7 gradi

## DISPONIBILE NEI FORMATI

Classica 0,75L