



VIGNA DORATA  
FRANCIACORTA



## FRANCIACORTA ROSÈ

DENOMINAZIONE DEL VINO: *Franciacorta D.O.C.G. "Rosè"*.

UVAGGIO: *Pinot Nero 80% Chardonnay 20%*.

TIPOLOGIE DI TERRENO: *morenico alluvionale con epoca di formazione media, profondo: la tessitura è franco-sabbiosa, il sasso morenico è frequente o molto frequente.*

VIGNA DI PROVENIENZA: *"Cava" e "Stresà" in località Sala, comune di Cazzago San Martino.*

ESPOSIZIONI ED ALTITUDINE: *sud/ovest in leggera pendenza, a 230 m s.l.m.*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ: *Guyot con 5000 piante per ettaro.*

RESA IN UVA: *70 qli/ettaro*

DATA DI VENDEMMIA: *la vendemmia avviene manualmente con trasporto delle uve in piccole casse, il periodo vendemmiale non supera mai la fine del mese di Agosto.*

VINIFICAZIONE: *Il Rosè Vigna Dorata proviene principalmente da uve Pinot Nero; le stesse vengono vinificate in vasche di acciaio con macerazione a cappello sommerso per un periodo di pochissime ore che varia in base all'annata; si ottiene così un colore originale, delicato ed elegante. Il mosto viene poi separato dalle vinacce per completare la fermentazione a temperatura controllata.*

PRESA DI SPUMA: *Il tiraggio viene effettuato nei mesi di aprile e maggio. La presa di spuma e la maturazione in cataste può variare dai 24 ai 36 mesi in base all'annata nelle nostre sale di affinamento a temperatura controllata.*

SBOCCATURA: *Quando la maturazione del Rosè ha raggiunto i caratteri voluti si provvede alla sboccatura con l'aggiunta dell'opportuna "Liqueur d'expédition". Questo prodotto è presentato nella versione "brut" e dosato fra i 6-7 g/l di residuo zuccherino. Dopo una sosta di circa tre mesi in cantina per l'affinamento, il Franciacorta Rosè DOCG viene abbigliato ed è pronto per la spedizione.*

FORMATI:



0,75 l

