



FRANCIACORTA ROSÉ

DENOMINAZIONE DEL VINO: Franciacorta D.O.C.G. "Rosé".

UVAGGI: Pinot Nero e Chardonnay.

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

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

VINIFICAZIONE: Il Rosé 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 dell'anno successivo. 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 Rosé 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 Rosé DOCG viene abbinato ed è pronto per la spedizione.

FORMATI:



0,75 l

