



BRUT ROSÉ

FRANCIACORTA D.O.C.G.

VARIETÀ DELLE UVE

Pinot Nero 80% - Chardonnay 20% - da coltivazione biologica.

TECNICA DI PRODUZIONE

Ottenuto dalla spremitura di uve Chardonnay e da una breve fermentazione a bassa temperatura del mosto di Pinot Nero a contatto con le proprie bucce. Dopo la svinatura e l'imbottigliamento si procede con la rifermentazione in bottiglia secondo i metodi classici della Franciacorta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosé più o meno intenso con sfumature di buccia di cipolla.

Perlage: molto fine, abbondante e persistente.

Profumo: fragrante, con leggera nota fruttata.

Sapore: domina il frutto maturo per la lunga evoluzione in bottiglia. Vino di grande equilibrio ed armonia.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Servire a una temperatura di 8/10 °C

Può accompagnare egregiamente un pasto completo, formaggi compresi.

Se conservato in luogo adatto può durare oltre i 36 mesi.

Grad. alcolica: 13% vol.