



## FRANCIACORTA ROSÉ BRUT DOCG 2013

### CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Colore rosa antico. Perlage fine e persistente. Aroma molto elegante con note di mora e lampona. Ottima persistenza e struttura

### VARIETÀ

100% Pinot Nero

### ALTEZZA VIGNETI

250 m.s.l.m.

### SUOLO

Calcareao Agilloso

### PERIODO VENDEMMIA

Metà agosto con raccolta manuale

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot impianto a 5.000 ceppi /ettaro

### AFFINAMENTO SUI LIEVITI

36 mesi

### VINIFICAZIONE

L'uva viene pressata con una pressa pneumatica a pressioni molto soffici. Durante la vinificazione vengono separati i mosti in due categorie: mosto fiore, che ha le caratteristiche migliori e viene utilizzato per la produzione di Franciacorta e mosto di seconda spremitura che non viene destinato all'imbottigliamento.

La fermentazione alcolica viene svolta in vasche di acciaio a una temperatura controllata compresa tra 16 e 18 °C.

Ogni vigneto viene vinificato separatamente dagli altri e questa divisione viene mantenuta fino alla primavera successiva alla vendemmia quando, dopo scrupolosi assaggi, il vino dei diversi vigneti viene assemblato in una cuveè e imbottigliato per la presa di spuma.

### NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

40.000 da litri 0,75 e 1000 magnum