

FRANCIACORTA ROSÉ

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

UVE: Chardonnay 60% - Pinot Nero 40%
Vendemmia manuale, spremitura soffice.
Fermentazione a temperatura controllata 16/18°C.
Conservazione in barrique e rifermentazione in bottiglia.
Dopo 24 mesi a contatto con i lieviti viene sottoposto a sboccatura e tre mesi dopo commercializzato.

Colore rosato intenso come la buccia di una cipolla. Profumo che richiama fragranze di ciliegia e frutti a bacca rossa.
Sapidità marcata e persistente.

Perlage fine e continuo.

Alcool 13.00%
Zucchero 7 gr/l
Acidità 6.5 gr/l
Servire a 8 °C

