

FRANCIACORTA ROSE MILLESIMATO 2010 EXTRA BRUT

La storia millenaria della vite

Questo Rosé Millesimato è ottenuto soprattutto da uve di Pinot Nero, raccolte nei nostri vigneti la cui storia e qualità sono tradizionalmente consolidate. Le classiche spremiture soffici con Torchio Verticale Marmonier ed il giusto tempo di macerazione sulle bucce, danno alle basi di questo vino nerbo, complessità e persistenza. Lo Chardonnay completa il taglio per raggiungere la perfezione dell'equilibrio. Ha spuma soffice ed abbondante; al naso vengono esaltate le note marcate dei frutti di bosco e della frutta matura. Al palato è pieno, morbido ma con buon corpo. Ottimo come aperitivo, ma sicuramente dà il massimo di sé con salumi, carni grigliate e formaggi erborinati, Grana Padano.

85% Pinot Nero



15% Chardonnay



The millennial history of the vine

This Rosé Millesimato is mainly obtained from Pinot Noir grapes, gathered in our vineyards, the history and quality of which are well known. The classic soft pressing using the Marmonier Vertical Press and the right maceration time on skins give the bases for this wine backbone, complexity and persistence. The Chardonnay completes the blend to achieve the perfection of balance. It has a soft and abundant sparkle; the wine is enhanced by marked hints of berries and ripe fruit. In the mouth it is full, mellow but with good body. Great as an aperitif, it certainly gives the best of itself with cold cuts, grilled meats and blue cheeses, Grana Padano...



SISTEMA D'ALLEVAMENTO/Training system: Guyot

RESA PER ETTARO/Yield per hectare: 8.500 kg di uva/kg of grape – 5.200 l – 6.900 bottiglie/bottles

UVAGGIO/Grape Varieties: Pinot Nero 85% e Chardonnay 15%

AFFINAMENTO/Refinement: In bottiglia per almeno 30 mesi sui lieviti/In bottles for at least 30 months on yeasts

RESIDUO ZUCCHERINO/Residual sugar: 3,5 - 4 gr/l.

ALCOHOL: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO/Serving temperature: 8°C

DISPONIBILE NEI FORMATI/Available in sizes: Classica 0,75 L