

FRANCIACORTA ROSE' DEMI SEC

La seduzione delle rose donate

Vino dalla spiccata morbidezza, nato come esercizio di stile e ideato per diventare una piacevole e differente realtà. Ottenuto da uve in massima parte di Pinot Nero la cui sosta sulle bucce ne esalta il colore suadente, ma anche il profumo e il sapore tipico dei piccoli frutti rossi di sottobosco, ben amalgamati con la freschezza e la finezza dello Chardonnay che lo completa. Con spuma briosa e persistente il Rosé Demi Sec è compagno ideale di formaggi, indicato con piatti dolci e, perché no, a fine pasto abbinato a della frutta.

60% Pinot Nero



40% Chardonnay



The seduction of donated roses

A very mellow wine, born as a style exercise and designed to be pleasant and different. Made from mainly Pinot Noir grapes, with long permanence on skins enhancing the succulent colour, but also the fragrance and flavour typical of small red undergrowth berries, well blended with the freshness and finesse of the Chardonnay which completes this wine. With lively and persistent sparkle, Rosé Demi Sec well accompanies cheeses, desserts, and why not, fruit at the end of the meal.



SISTEMA D'ALLEVAMENTO/Training system: Guyot

RESA PER ETTARO/Yield per hectare: 9.000 kg di uva/kg of grape – 5.400 l – 7.200 bottiglie/bottles

UVAGGIO/Grape Varieties: Pinot Nero 60% e Chardonnay 40%

AFFINAMENTO/Refinement: In bottiglia per almeno 24 mesi sui lieviti/In bottles for at least 24 months on yeasts

RESIDUO ZUCCHERINO/Residual sugar: 33/34 gr/l.

ALCOHOL: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO/Serving temperature: 8°C

DISPONIBILE NEI FORMATI/Available in sizes: Classica 0,75 L - Magnum 1,5 L