

## **ROSÉ**

Denominazione: Franciacorta

Varietà delle uve: 75% Chardonnay - 25% Pinot Nero

Resa media per ettaro: 90 q/ha

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in vasche inox e maturazione in barrique

Affinamento sui lieviti: 24 mesi

Esiste un istante in perfetto equilibrio tra due toni di colore. È l'istante in cui il mosto e le bucce del Pinot Nero in macerazione vengono separati. Un istante che rimane inciso indelebilmente nella colorazione intensa di questo Franciacorta Rosé. Un equilibrio che nel bicchiere si ritrova nei delicati sentori e nella straordinaria armonia gustativa. Nel bicchiere risalta il bel colore rosa intenso accompagnato da una spuma importante e persistente. Intenso al naso, con tracce di piccoli frutti rossi e petali di rosa. Al palato evidenzia la personalità tipicamente preponderante del Pinot Nero, avvantaggiando il finale di retrogusto molto persistente in bocca e al naso.

Alcool: 12,5 % Vol.

Acidità totale: 6,4 g/l

Zuccheri residui: 7 g/l

pH: 3,14