

Franciacorta Rosé Extra Brut

VENDEMMIATO NEL 2019
SBOCCATO NEL 2022



DENOMINAZIONE

Franciacorta Rosé DOCG

VARIETA' DELLE UVE

85% Pinot Nero - 15% Chardonnay

VIGNETO

Altitudine: 200 - 250 s.l.m.

Terreno: Sabbio/limoso

Allevamento: guyot

Densità d'impianto: 5.500 piante/Ha

Resa per ettaro: 80 q.li/Ha

VENDEMMIA

Rigorosamente manuale, l'uva viene riposta in cassette dal peso massimo di 17kg. Solitamente effettuata entro la seconda/terza decade di agosto, con la selezione delle uve sia in vigna che tramite cernita in cantina.

VINIFICAZIONE

L'uva viene pressata delicatamente con presse pneumatiche a polmone con spremitura soffice e separazione del mosto fiore. La prima fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox con controllo costante della temperatura. Per un 15% lo Chardonnay affina in legno, fino alla primavera successiva alla vendemmia, quando avviene il tiraggio o imbottigliamento per la seconda fermentazione in bottiglia con successivo affinamento sui lieviti.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

29 mesi

TIRAGGIO

Marzo 2020

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA

3,5 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 gradi