



formati



0.75 l



1.5 l

## Franciacorta DOCG Rosè Brut s.a

---

**Gradazione alcolica:** 12,5 % vol.

---

**Vitigni:** 40 % Pinot Nero - 40 % Chardonnay - 20% Pinot Bianco

---

**Prodotto per la prima volta nel:** 2006

---

**Produzione media annuale di bottiglie:** 15.000 bottiglie - 1.000 Magnum

---

**Collocazione geografica delle uve ed esposizione:** Nei nostri vigneti nel Comune di Passirano, pede collina di Monterotondo e Fantecolo con esposizione Est - Sud/Est

**Tipologia terreno:** Piane e ondulazioni interne del morenico, di media fertilità, sciolto, con scheletro di media profondità

**Nome del vigneto:** Tesa, Parco, Dosso Sud, Larga Nord e Limbo

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Resa per ettaro:** 80 quintali di uva per ettaro = 52 ettolitri per ettaro

**Vendemmia:** Vendemmia manuale in cassette tra l'ultima decade di agosto e la prima settimana di settembre

**Vinificazione:** In rosato per le uve Pinot Nero, con macerazione pellicolare di alcune ore per donare il caratteristico colore rosa alla Cuvée. Chardonnay e Pinot Bianco vengono vinificati in maniera tradizionale, in pressa pneumatica con separazione della I e II spremitura. Fermentazione e successivo affinamento di circa 7 mesi avvengono parte in vasche d'acciaio termocondizionate (80%) e parte in piccole botti di rovere (20%) dove avviene anche la fermentazione malolattica.

**Maturazione ed Affinamento:** Le bottiglie accatastate restano almeno 24 mesi nei locali delle nostre seicentesche cantine prima del "remouage". Successivamente sboccate e dosate "Brut" ricevono il tappo a fungo e la gabbietta. Almeno due mesi di affinamento ulteriore è infine necessario prima di immettere questo Franciacorta sul mercato.