

## FRANCIACORTA ROSÉ DOCG



E' ottenuto da uve Pinot Nero 100%, raccolte a mano e poste in cassette.

All'arrivo in cantina avviene una soffice pressatura dell'uva intera con pressa pneumatica.

Illimpimento del mosto con enzimi. La fermentazione è avviata con l'aggiunta di lieviti selezionati.

Viene vinificato tutto in acciaio.

La temperatura di fermentazione non supera i 19°C.

Il tiraggio viene eseguito in primavera previa l'aggiunta di zucchero di canna raffinato e di lieviti.

Permanenza sui lieviti 24 mesi.

TIPOLOGIA: FRANCIACORTA BRUT ROSE'

GRADAZIONE ALCOOLICA: 12,50°

SISTEMA COLTIVAZIONE: GUYOT

DENSITA' D'IMPIANTO: 4000 CEPPI/HA

CARICO GEMME PER CEPPO: 7/10 GEMME

ETA' MEDIA DEL VIGNETO: 10 ANNI

RESA PER ETTARO: 60/90 Q.LI / HA

TIPOLOGIA DEL TERRENO: MORENICO

POSIZIONE VIGNETO: COLLINARE

EPOCA VENDEMMIA: AGOSTO – SETTEMBRE

AFFINAMENTO: SUI LIEVITI IN BOTTIGLIA PER 24 MESI E DOPO LA SBOCCATURA ANCORA 3 MESI

BOTTIGLIE PRODOTTE ANNUALMENTE: NR. 3.500