

FRANCIACORTA ROSE EXTRA BRUT

La pura trasparenza dell'acqua

Questo Rosé è ottenuto soprattutto da uve di Pinot Nero, raccolte nei nostri vigneti la cui storia e qualità sono tradizionalmente consolidate. Le classiche spremiture soffici con Torchio Verticale Marmonier ed il giusto tempo di macerazione sulle bucce, danno alle basi di questo vino nerbo, complessità e persistenza. Lo Chardonnay completa il taglio per raggiungere la perfezione dell'equilibrio. Ha spuma soffice ed abbondante; al naso vengono esaltate le note marcate dei frutti di bosco e della frutta matura. Al palato è pieno, morbido ma con buon corpo. Ottimo come aperitivo, ma sicuramente dà il massimo di sé con salumi, carni grigliate e formaggi erborinati, Grana Padano.



85% Pinot Nero

15% Chardonnay



The pure transparency of water

This Rosé is mainly obtained from Pinot Noir grapes, gathered in our vineyards, the history and quality of which are well known. The classic soft pressing using the Marmonier Vertical Press and the right maceration time on skins give the bases for this wine backbone, complexity and persistence. The Chardonnay completes the blend to achieve the perfection of balance. It has a soft and abundant sparkle; the wine is enhanced by marked hints of berries and ripe fruit. In the mouth it is full, mellow but with good body. Great as an aperitif, it certainly gives the best of itself with cold cuts, grilled meats and blue cheeses, Grana Padano.



UVAGGIO/Blending: Pinot Nero 85% e Chardonnay 15%

RESIDUO ZUCCHERINO/Sugar residue: 3 - 4 gr/l.

AFFINAMENTO/Refinement: In bottiglia per almeno 26 mesi sui lieviti/In bottles for at least 26 months on yeasts

RESA PER ETTARO/Yield per hectare: 8.500 kg di uva/kg of grape - 5.200 l - 6.900 bottiglie/bottles

ALCOHOL: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO/Serving temperature: 8°

DISPONIBILE NEI FORMATI/Available in sizes: Classica 0,75 L

Contiene solfiti/contains sulfites