

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Uvaggio:

Pinot Nero 75% - Chardonnay 25%

Vigneti di origine:

Vigne di Pinot Nero di età media 15 anni, vigne di Chardonnay di età media 10 anni.

Vinificazione:

Soffice pressatura delle uve, fermentazione in tini d'acciaio e in piccole botti di rovere a temperatura controllata. Dopo la fermentazione il vino viene mantenuto a contatto con i lieviti attraverso un'operazione di batonage. Successivamente il Franciacorta viene preparato per il tiraggio con cui ha inizio la rifermentazione in bottiglia e l'affinamento sui lieviti per almeno 30 mesi.

Permanenza in bottiglia a contatto sui lieviti:

30 mesi.

Dati analitici dopo la sboccatura:

- titolo alcolometrico totale 12,60%
- acidità totale g/l 7,20
- ph 3,08
- zuccheri totali g/l 6,5
- anidride solforosa totale mg/l 36
- sovrappressione bar 5,2

Temperatura di servizio:

8°