



# Franciacorta Rosé Brut

VITIGNO: PINOT NERO

ALCOOL: 12.00% VOL.

DOSAGGIO: 3.90 G/L

I VINI BASE DERIVANTI DI OGNI VENDEMMIA SONO IL RISULTATO DI UNA SELEZIONE SCRUPOLOSA DI SOLE UVE PINOT NERO, RACCOLTE A MATURAZIONE FENOLICA.

I GRAPPOLI VENGONO RACCOLTI MANUALMENTE E TRATTATI CON CURA E PIGIATI DELICATAMENTE. LE BASI FRANCIACORTA OTTENUTE VENGONO TRASFERITE PER LA FERMENTAZIONE IN SERBATOI D'ACCIAIO TERMOCONDIZIONATI. QUI, I MOSTI DEI VINI BASE FERMENTANO, E RESTANO FINO A FEBBRAIO/MARZO SUCCESSIVO.

DOPO QUESTO PERIODO, AVVIENE L'ASSEMBLAGGIO DEI VINI PER GARANTIRE EQUILIBRIO E COMPLESSITÀ DEL BLEND CHE VERRÀ IMBOTTIGLIATO PER LA SECONDA FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA.

L'AFFINAMENTO SUI LIEVITI CONTINUA PER MINIMO 24 MESI. IL DOSAGGIO È DI 3,90 G/LT. FRANCIACORTA PRODOTTO CON IL METODO SOLOUVA, SENZA L'UTILIZZO DI ZUCCHERI ESOGENI (ZUCCHERO DI CANNA O BARBABIETOLA), PARTENDO DA UVE FENOLICAMENTE MATURE. IN RIFERMENTAZIONE E IN SBOCCATURA SI UTILIZZA MOSTO D'UVA AUTO-PRODOTTO, NEL RISPETTO DELL'INTEGRITÀ DEL FRUTTO E DELLA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO.

IL FRANCIACORTA ROSÉ SI PRESENTA CON UN COLORE ROSA SALMONE, DALLA LUMINOSITÀ E BRILLANTEZZA ACCATTIVANTE. ALL'OLFATTO, IL FRANCIACORTA ROSÉ RIVELA UN BOUQUET AROMATICO COMPLESSO E INVITANTE. EMERGONO NOTE FRUTTATE FRESCHE DI FRUTTI ROSSI, CHE CONFERISCONO UN CARATTERE VIBRANTE ED ESTIVO AL PROFUMO. SFUMATURE FLOREALI DI ROSA E SOTTOBOSCO AGGIUNGONO UNA DELICATEZZA ED ELEGANZA.

IN BOCCA, IL FRANCIACORTA ROSÉ SI DISTINGUE PER LA SUA FRESCHEZZA E VIVACITÀ. È FRUTTATO E VIVACE, CON UNA PIACEVOLE ACIDITÀ CHE CONFERISCE EQUILIBRIO E STRUTTURA AL VINO. EMERGONO SAPORI SUCCOSI DI FRUTTI ROSSI COME LA FRAGOLINA DI BOSCO, E NERI COME IL RIBES, ACCOMPAGNATI DA UNA LEGGERA NOTA DI AGRUMI CHE RINFRESCA IL PALATO. LA FINEZZA DELLE BOLLICINE CONTRIBUISCE A UNA SENSAZIONE DI PIENEZZA AL SORSO. IL FINALE È LUNGO E PERSISTENTE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO TRA I 6 E I 10°C.

#### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

CASONCELLI ALLA BRESCIANA, PIATTO TRADIZIONALE DELLA NOSTRA CUCINA (RAVIOLI RIPIENI DI CARNE, GENERALMENTE SERVITI CON BURRO FUSO, SALVIA E UNA SPOLVERATA DI FORMAGGIO GRATTUGIATO) L'AROMA DEL BURRO FUSO E LA RICCHEZZA DELLA CARNE SI ARMONIZZANO SPLENDIDAMENTE CON LA FRESCHEZZA E LA VIVACITÀ DEL FRANCIACORTA ROSÉ A BASE DI PINOT NERO, CREANDO UN ABBINAMENTO DELIZIOSO E AUTENTICO.

INSALATA DI FRAGOLE CON FORMAGGIO DI CAPRA OFFRE UN CONNUBIO CLASSICO E RAFFINATO CHE ESALTA LE NOTE FRUTTATE E FRESCHE DEL FRANCIACORTA ROSÉ. LE FRAGOLE DOLCI E SUCCOSE SI SPOSANO PERFETTAMENTE CON LA VIVACITÀ DEL VINO, MENTRE IL FORMAGGIO DI CAPRA AGGIUNGE UNA NOTA CREMOSA E LEGGERMENTE ACIDULA CHE BILANCIA L'INSIEME.

CARPACCIO DI MANZO CON RIDUZIONE DI LAMPONI, IL CARPACCIO DI MANZO, ARRICCHITO DA UNA DELICATA RIDUZIONE DI LAMPONI, OFFRE UN ABBINAMENTO CREATIVO CHE VALORIZZA LA COMPLESSITÀ AROMATICA ROSÉ. LA MORBIDEZZA DELLA CARNE SI COMBINA CON LA FRESCHEZZA DEL VINO, MENTRE LA RIDUZIONE DI LAMPONI AGGIUNGE UN TOCCO DI DOLCEZZA E ACIDITÀ CHE ESALTA I PROFUMI FRUTTATI DEL VINO.

