
FRANCIACORTA BRUT ROSÈ

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



FRANCIACORTA BRUT ROSÈ

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

AREA DI PRODUZIONE:

Franciacorta, Lombardia.
Da colline moreniche a 200
m slm.

PRODUCTION AREA:

Franciacorta, Lombardy.
From morainic hills averaging
about 200 m above sea level

UVAGGIO:

80% Pinot Nero 20%
Chardonnay
Raccolta a mano in cassette
alla fine di agosto.

GRAPES:

80% Pinot Nero 20%
Chardonnay
Hand harvest in cases at the
end of August.

PRIMA FERMENTAZIONE:

In acciaio a temperatura di
15 C.

FIRST FERMENTATION:

In stainless-steel tanks at 15
°C

REMUAGE:

Manuale

REFINEMENT ON THE LEES:

In the bottle for 30 months

**SECONDA FERMENTAZIONE E
AFFINAMENTO SUI LIEVITI:**

In bottiglia per 30 mesi

REMUAGE:

Manual

COLORE:

Rosa tenue

COLOUR:

Soft rose

PERLAGE:

Fine e intensa

BEAD:

Fine and intense

PROFUMO:

Delicato, con sentori di frutta
rossa, crosta di pane e lievito

PERFUME:

Delicate, with red fruit notes,
bread crust and yeast.

SAPORE:

Ottima sapidità, fine ed
armonico

TASTE:

Excellent saltiness, fine and
harmonic

ABBINAMENTI:

Si sposa perfettamente con
piatti di pesce elaborati e
carni bianche

PAIRINGS:

It perfectly matches with
elaborate fish dishes and
white meat.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6-8°C

SERVING TEMPERATURE:

6-8°

DATI ANALITICI:

Alcool 12% vol
Zuccheri 5g/l

ANALYTICAL DATA :

Alcohol 12% vol
Sugar 5g/l