

FRANCIACORTA DOCG
GRANDE CUVÉE
ALMA ROSÉ

Uvaggio	Chardonnay 65%, pinot nero 35%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Affinamento	37% pièces, 63% inox
Dosaggio	6.5 g/l
Acidità totale	6.2 g/l



750ml 1500ml

Il perlage è piacevolmente fine e raffinato. Dinamico ai limiti dell'esuberanza nel formare la corona.

Il colore è quello regale dell'oro rosa antico, delicato e di estrema eleganza.

Il profumo è ampio ed è contraddistinto da fragranti note di fiori bianchi mediterranei che si armonizzano a sentori di agrumi ben maturi. Il bouquet predominante è caratterizzato da un raro incontro tra note fresche e intense di frutta a pasta gialla, pesca nettarina e litchi, e generosi accenti di bacca rossa, melograno e sambuco rosa. Delicati accordi di cioccolato bianco, cacao, mandorla e marzapane sorprendono gradevolmente. Sapore perfettamente corrispondente al naso. Sottilmente setoso, avvolgente e lungo.

La sua struttura, estremamente fine, è un delicato intreccio che perdura nel tempo. Una trama che sottende una leggerezza unica. Lunga la sua persistenza. Un sorso simbolo di freschezza.

