

FRANCIACORTA DOCG

ROSÉ

Uvaggio	Chardonnay 61% Pinot nero 39%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	34 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto
Affinamento	63% pièces, 37% inox
Dosaggio	0 g/l
Acidità totale	6.7 g/l



750ml



1500ml

Garbo e decisione, delicatezza e forza si combinano in questa deliziosa e rara cuvée. Le uve utilizzate sono Chardonnay per circa il 60% e 40% Pinot nero. La selezione dei vini base è come sempre decisiva, tanto che l'assemblaggio finale è scelto tra ben 30 selezioni di vendemmia, alcune delle quali maturano in piccoli fusti di rovere bianco. L'affinamento in cantina non dura meno di 4 anni, a partire dalla vendemmia. Le giovanili sfumature rosa tenue, capaci di evolvere in preziose tonalità antiche con l'invecchiamento in vetro, sono avvolte da una schiuma bianchissima e da un perlage serrato e persistente. Le danze aromatiche sono aperte da fiori di ciliegio e fiori di ibisco, seguiti e amplificati da richiami di melograno e piccoli frutti a bacca rossa. Il sorso è carnoso, asciutto, fresco ma non aspro, capace di vibrazioni armoniose e seducenti.

