

## FRANCIACORTA DOCG PAS DOSÉ BOKÈ NOIR



**BOKÈ NOIR** - ROSÉ PAS DOSÉ MILLESIMATO 2013 D.O.C.G.

**ZONA DI PRODUZIONE** Franciacorta (Brescia), da vigneti di proprietà siti in Monticelli Brusati e Provaglio d'Iseo.

**UVE** Pinot Nero 100%

**RESA PER ETTARO** 80/95 Q.li/Ha

**DENSITÀ DI IMPIANTO** 4.650 piante/ha a cordone speronato.

**CONDUZIONE DEL VIGNETO** Inerbimento controllato totale. Concimazione organica naturale. Lotta biologica ai parassiti.

**CARATTERISTICHE DEL TERRENO** Suolo collinare e pedo-collinare, prevalentemente franco, argilloso, profondo e fresco.

Lavorato in profondità onde favorire l'insediamento delle radici.

**VENDEMMIA** primi settembre, raccolta di diversi appezzamenti dislocati sulle terrazze esposte a sud est nel comune di Monticelli Brusati.

**VINIFICAZIONE** in bianco per il 95% del Pinot Nero, il restante 5% viene macerato a 8°C per dieci ore.

Fermentazione in contenitori in acciaio inox a temperatura controllata (18°C) per venti giorni utilizzando lieviti autoctoni selezionati (fermentazione senza bucce) e autoctoni spontanei (macerazione con le bucce). Seguono fasi di maturazione ed evoluzione a contatto con la lisi dei lieviti della prima fermentazione quindi di illimpidimento, stabilizzazione e maturazione fino a primavera.

**MATURAZIONE** Messa in bottiglia (tirage) nella primavera successiva all'anno della vendemmia; rifermentazione in bottiglia con lieviti selezionati e successivo affinamento sugli stessi per un minimo di 36 mesi nelle cantine interrato, ad una temperatura costante compresa tra 12°C e 15°C (presa di

spuma).

**RESIDUO ZUCCHERINO** 2 g/l

**DISPONIBILITA'** Prodotto per la prima volta nel 2013 in tiratura limitata di N. 3.315 pezzi

PERIODO OTTIMALE DI BEVA Dopo 3-4 mesi dalla data di sboccatura

**NOTE DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI** Un vino capace di far esprimere tutta la "Verità" di un grande terroir e che stupisce per la sua intrigante freschezza, mirabile armonia. Questo esclusivo Franciacorta Rosé racchiude in sé personalità, eleganza ed emozioni gustative raramente riscontrabili. All'olfatto affascinano l'alternanza delle percezioni: ribes e lampone, ciliegia e agrumi con evidenti note minerali.

Al palato è pieno, sapido, vivace, con una carbonica che accarezza delicatamente il palato.

Ideale per importanti piatti di pesce e primi stuzzicanti; unico ed indimenticabile come aperitivo.