



FRANCIACORTA DOCG ROSÉ BRUT BOKÈ



Classificazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Zona di produzione: Franciacorta (Brescia), da vigneti di proprietà siti in Monticelli Brusati e Provaglio d'Iseo

Uve: Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%

Resa per ettaro: 80/95 Q.li/Ha

Densità di impianto: 4.650 piante/ha a cordone speronato e guyot

Conduzione del vigneto: Inerbimento controllato totale. Concimazione organica naturale. Lotta biologica ai parassiti.

Caratteristiche del terreno: Suolo collinare e pedocollinare, prevalentemente franco, argilloso, profondo e fresco. Lavorato in profondità onde favorire l'insediamento delle radici.

Vendemmia: Una vendemmia piuttosto anticipata permette di ottenere un prodotto di giusta gradazione e acidità, preservandone al massimo i profumi floreali e fruttati. Vendemmia manuale e in cassetta, con cernita delle uve sulla vite.

Vinificazione: Vinificazione in bianco per lo Chardonnay e per l'80% del Pinot Nero utilizzato. Il restante 20% viene macerato a 8°C per dieci ore. Fermentazione in contenitori in acciaio inox a temperatura controllata (18°) per venti giorni. Seguono fasi 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 30 mesi nelle cantine interrate, ad una temperatura costante compresa tra 12° e 15° (presa di spuma).



Periodo ottimale di beva: dopo 3-4 mesi dalla data di sboccatura

Note di degustazione e abbinamenti: Questo Franciacorta affascina per la sua rara eleganza aromatica con percezioni di ciliegia, ribes e agrumi. Al gusto risulta fresco, equilibrato e saporito. Il volume e la pienezza del Pinot Nero si dimostra in perfetta sinergia con l'eleganza dello Chardonnay. Il prolungato retrogusto riflette le sensazioni promesse. Perfetto a tutto pasto, ideale con piatti profumati e saporosi. Ottimo accompagnamento anche da aperitivo grazie all'esigua quantità di zuccheri.

Gradazione Alcolica: 12,5% Vol.

Temperatura di Servizio: 6° -8° C.