

# 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

**Condizione 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 interrato, 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 sapido. 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.