

# FRANCIACORTA DOCG ROSÉ DEMISEC BRIOLETTE



**Classificazione:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Zona di produzione:** Franciacorta (Brescia), da vigneti di proprietà siti in Monticelli Brusati

**Uve:** Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%

**Resa per ettaro:** 80/100 Q.li/Ha

**Densità di impianto:** 4.000-5.000 piante/ha a cordone speronato

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

**Caratteristiche del terreno:** Suolo pedo-collinare, prevalentemente argilloso e marnoso con dotazione naturale di minerali e microelementi. Esposizione a Sud-Sud Est.

**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:** Pigiatura soffice dell'uva intera con presse pneumatiche. Sedimentazione naturale a freddo. Parziale macerazione sulle bucce del Pinot Nero. Fermentazione

a temperatura controllata di 18°.

**Maturazione:** Messa in bottiglia (tirage) nella primavera successiva all'anno della vendemmia; rifermentazione e presa di spuma 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°.

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

**Note di degustazione e abbinamenti:** Il Villa Franciacorta Rosè è un demi-sec che unisce alla piacevole dolcezza e cremosità del gusto, la delicatezza del colore ed eleganti profumi. Ideale l'abbinamento con prodotti di pasticceria e dessert senza creme; da provare l'insolito accostamento con culatello e formaggi di media stagionatura.

**Gradazione Alcolica:** 12,5% Vol.

**Temperatura di servizio:** 6° - 8° C.