

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

Conduzione 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.