


FRANCIACORTA

BRUT ROSÉ MILLESIMATO

*2020*

PRODOTTO DA AZ. AGR. LE MARCHESINE S.S.
PASSIRANO - ITALIA - PRODOTTO IN ITALIA

750 ml e 13% vol

RACCOLTA DIFFERENZIATA: BOTTIGLIA - GL 71 VETRO / GABBIETTA - FE 40 METALLO / CAPSULA - ALU 41 ALLUMINIO E METALLO
RACCOLTA DIFFERENZIATA PER RIFIUTI ORGANICI: TAPPO - FOR 51 SUGHERO. VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

CONTIENE **SOLFITI** - CONTAINS **SULPHITES** - ENTHÄLT **SULFITE**

| | |
|---|---|
| **residuo zuccherino** | 8gr/lt |
| **Vitigni utilizzati** | Chardonnay e Pinot nero |
| **Sistema di allevamento** | Cordone speronato (guyot) a 90/100 cm da terra |
| **Sesto d'impianto** | 2,5×0,85 m |
| **Densità impianto** | 4.500/5.000 piante/ha |
| **Resa uva per ettaro media** | circa 100 q.li per ettaro |
| **Selezione delle uve** | in vigna con raccolta manuale in cassette di massimo 18 kg |
| **Vinificazione** | in bianco in pressa pneumatica con spremitura soffice delle uve intere e separazione della I^ e II^ frazione. Il mosto del Pinot Nero effettua una leggera macerazione di circa 6 ore, per poi essere assemblato con lo Chardonnay. Dopo separazione statica e fisica dalle impurità del mosto a basse temperature, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue il travaso e abbassamento della temperatura a circa 10°C per evitare la fermentazione malolattica. Una volta aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma. |
| **Affinamento in bottiglia** | minimo 36 mesi |
| **Prima annata prodotta** | 1993 |