



LO SPARVIERE FRANCIACORTA

FRANCIACORTA D.O.C.G.



Extra Brut

*Rosé
Monique*

DENOMINAZIONE: Franciacorta D.O.C.G.

TIPOLOGIA DI GUSTO: Extra Brut Rosé

VITIGNO E VIGNA: 100% Pinot Nero. Proveniente dal vigneto Sergnana situato in alta collina, interamente circondato da bosco ceduo

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Verso Sud - Est a 250-300 metri s.l.m. nel comune di Provaglio d'Iseo

ORIGINE E COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Argilla e limo marnoso da disfacimento del selcifero lombardo

RESA PER ETTARO: 70 q.li

PRODUZIONE: 600 bottiglie numerate

VENDEMMIA: Raccolta manuale in piccole cassette con selezione dell'uva in vigna

EPOCA DI RACCOLTA: Tra l'ultima decade di agosto e la prima di settembre

VINIFICAZIONE: Dalla vigna le cassette con le uve di Pinot Nero vengono poste direttamente in cella di refrigerazione ad una temperatura di 4°C, per 24 - 36 ore.

Per mezzo di questo procedimento, che ottimizza l'estrazione dei profumi varietali, le uve vengono raffreddate fino a raggiungere una temperatura di circa 10°C.

Successivamente, una parte delle uve sarà sottoposta, per 8 - 12 ore, a macerazione in pressa; ciò consentirà di estrarre i nobili precursori di fruttato, e la giusta tonalità di colore dalle bucce. La decantazione è statica e la fermentazione, a temperatura compresa tra i 15°C e i 17°C, avviene parte in acciaio inox e parte in piccoli legni

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI: Da 48 mesi

DATI ANALITICI INDICATIVI: Grado alcolico: 12% vol. - Acidità totale: 6,5 g/L - pH: 3,10 - Zuccheri: 2 - 3 g/L

PERLAGE: Catenelle finissime risalgono continue dalla base del calice

VISTA: Rosa salmone che nel tempo vira a riflessi ramati

OLFATTO: Note di marasca trasformata e candita. Aroma di lievito da pasticceria in sottofondo

GUSTO: In perfetto equilibrio con l'olfatto, le note di piccoli frutti rossi come la fragolina di bosco o il ribes sono il segno distintivo della vitalità della vigna di alta collina. Sapidità e purezza completano questo Franciacorta Rosé

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Ideale se abbinato ad antipasti di pesce, da provare con una semplice tartare di salmone, una quiche di gamberi e verdure o una più raffinata terrina di astice e caviale. Con i primi piatti spazia dalle ricette a base di pesce della tradizione mediterranea ai ravioli dim sum della cucina asiatica

