



LO SPARVIERE FRANCIACORTA

FRANCIACORTA D.O.C.G.



Rosé Monique

DENOMINAZIONE: Franciacorta D.O.C.G. Rosé

TIPOLOGIA DI GUSTO: Brut Rosé

VITIGNO: 100% Pinot Nero

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

ORIGINE E COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Marnoso con prevalenza di limo e argilla

RESA PER ETTARO: 70 q.li

VENDEMMIA: 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 di Pinot Nero vengono poste in una cella di refrigerazione che ha una temperatura di 4°C, per la durata di 24 - 36 ore. Le uve così si raffreddano e raggiungono una temperatura di 10°C. Questo procedimento favorisce una migliore estrazione dei profumi varietali. Segue la macerazione delle uve in pressa per una durata che va dalle 8 alle 12 ore al fine di estrarre la giusta tonalità di colore dalle bucce e nobili precursori di fruttato. La decantazione è statica e la fermentazione, a una temperatura compresa tra i 15 e i 17°C, avviene parte in acciaio inox e parte in piccoli legni nei quali svolge anche la fermentazione malolattica

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI: Da 24 mesi

DATI ANALITICI INDICATIVI: Grado alcolico: 12% vol. - Acidità totale: 6,0 g/L - pH: 3,18 - Zuccheri: 5 g/L

PERLAGE: Catenelle finissime risalgono continue dalla base del flute

VISTA: Rosa salmone che nel tempo vira a riflessi ramati

OLEFATTO: Note di acqua di rose e frutti rossi

GUSTO: Elegante, ricco di struttura, con una discreta acidità che ben si sposa alle piacevoli note sapide che ne esaltano l'aroma

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Si accompagna a taglieri di salumi saporiti, primi piatti a base di carne e funghi o ricche preparazioni di verdure come la parmigiana di melanzane. È ideale anche in abbinamento a secondi piatti di carni rosse e formaggi di media stagionatura.

