



## 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.

**OLFATTO:** 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.

