

1701 Franciacorta

ROSÉ RACCOLTA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Franciacorta

Zona produttiva Cazzago San Martino (BS), vigneto Collina, coltivato in agricoltura biologica e biodinamica.

Vitigno 100% Pinot Nero

Tipologia del terreno Terreno morenico profondo: sabbioso limoso, scheletro abbondante, sub-acido.

Sistema di allevamento Guyot unilaterale

Vinificazione Dopo una breve macerazione sulle bucce, prima fermentazione su lieviti indigeni in vasche d'acciaio.

Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

Affinamento sui lieviti Minimo 30 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

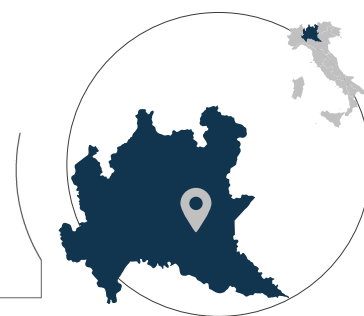
Colore Rosa cerasuolo con perlage persistente e sottile, preceduto da spuma abbondante.

Profumo All'olfatto profumo aromatico con sorprendenti sentori di china.

Sapore Il sorso è fresco ed elegante, con delicati richiami di frutti di bosco. Raro equilibrio gustativo.

Abbinamenti Si abbina molto bene con antipasti di pesce, carni bianche, frittura di pesce, crostacei al vapore e pesce crudo. Ottimo anche con dei finger food.

Temperatura di servizio 8-10°



CAZZAGO SAN MARTINO / LOMBARDIA



IL PRIMO FRANCIACORTA BIODINAMICO



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO,
PINOT BIANCO



ENOLOGO | MARCO BENEDINI, GIULIO SALTI,
ADRIANO ZAGO (consulente esterno)



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.


VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MEREGALLI