



formati

0.75 l

1.5 l

3 l

## Franciacorta DOCG Rosé Pas Dosé “Parosé”

**Gradazione alcolica:** 12,5 % vol.

**Annata:** 2004

**Vitigni:** 70 % Pinot Nero - 30 % Chardonnay

**Prodotto per la prima volta nel:** 2001

**Produzione annuale di bottiglie:** 9.050 bottiglie - 744 Magnum - 60 Jeroboam

**Collocazione geografica delle uve ed esposizione:** Nei nostri vigneti nel Comune di Passirano, pede collina di Monterotondo con esposizione Est - Sud - Est

**Tipologia terreno:** Piane e ondulazioni interne del morenico, di media fertilità, sciolto, con scheletro di media profondità

**Nome del vigneto:** Roccolino, Giardino e Tesa

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Resa per ettaro:** 80 quintali di uva per ettaro = 52 ettolitri per ettaro

**Vendemmia:** Vendemmia manuale in casse avvenuta nella terza decade di agosto, dal 23 al 28 agosto 2004

**Vinificazione:** In bianco in pressa pneumatica con separazione della I e II spremitura. Dopo 12 ore di debourbage a 13° C inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e parte in legno barriques (70%). Malolattica e travaso precedono l'assemblaggio della Cuvée che a Marzo, aggiunta la "liqueur de tirage", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

**Maturazione ed Affinamento:** Le bottiglie accatastate restano 30 mesi nei locali delle nostre seicentesche cantine prima del "remouage" sulle pupitres (durata circa 25 giorni). Successivamente sboccate e dosate "Pas Dosé" ricevono il tappo a fungo e la gabbietta. Almeno tre mesi di affinamento ulteriore è infine necessario prima di immettere questo Franciacorta sul mercato.