



formati



0.75 l



1.5 l



3 l

Franciacorta DOCG Rosé Pas Dosé “Parosé”

Gradazione alcolica: 12,5 % vol.

Annata: 2004

Vitigni: Pinot Nero e Chardonnay

Prodotto per la prima volta nel: 2001

Produzione media annuale di bottiglie: 9.050 bottiglie – 744 Magnum – 60 Jeroboam

Collocazione geografica delle uve ed esposizione: Nei nostri vigneti con esposizione Est - Sud - Est

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

Sistema di allevamento: Cordone speronato

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

Vendemmia: Vendemmia manuale in cassette 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 “remuage” sulle pupitre (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.