



formati

0.75 l

1.5 l

3 l

## Franciacorta DOCG Rosé Pas Dosé “Parosé”

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

**Annata:** 2005

**Vitigni:** Pinot Nero e Chardonnay

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

**Produzione media annuale di bottiglie:** 10.000 bottiglie – 1.000 Magnum – 100 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 26 al 28 agosto 2005

**Vinificazione:** Solo il Fiore (la prima frazione del 50% di succo) è stato destinato al Franciacorta “Parosé”, che deve la sua tenue colorazione al Pinot Nero che subisce una lieve macerazione pellicolare. La fermentazione primaria è avvenuta in piccole botti rovere (da 225 lt), che hanno ospitato il vino per cinque mesi, fino alla primavera successiva. Assemblaggio e imbottigliamento con “sciropo di tiraggio” precedono l’accastamento per la rifermentazione in bottiglia.

**Maturazione ed Affinamento:** Le bottiglie accastate restano minimo 30 mesi nei locali delle nostre seicentesche cantine prima del “remuage”. 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.