



formati

0.75 l

1.5 l

3 l

Franciacorta DOCG Rosé Pas Dosé “Parosé”

Gradazione alcolica: 12,5 % vol.

Annata: 2006

Vitigni: Pinot Nero e Chardonnay

Prodotto per la prima volta nel: 2001

Produzione annuale di bottiglie: 7.172 bottiglie - 340 Magnum - 67 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 e guyot

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

Vendemmia: Vendemmia manuale in cassette avvenuta nell'ultima decade di agosto e la prima settimana di settembre 2006

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 “sciroppo di tiraggio” precedono l'accatastamento per la rifermentazione in bottiglia.

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