



formati

0.75 l

1.5 l

3 l

## Franciacorta DOCG Rosé Pas Dosé “Parosé”

Gradazione alcolica: 12,5 % vol.

Annata: 2007

Vitigni: Pinot Nero e Chardonnay

Prodotto per la prima volta nel: 2001

Produzione annuale di bottiglie: 9.000 bottiglie - 334 Magnum - 64 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 dal 6 al 16 agosto 2007

**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 36 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.