



TERRENOVE

FRANCIACORTA



TERRENOVE Franciacorta Rosé

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

UVE: Pinot Nero 40%, Chardonnay 60%

RACCOLTA: Dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

VINIFICAZIONE: Spremitura soffice e lenta dei grappoli con frazionamento dei mosti; successiva macerazione dei mosti a contatto con le bucce del Pinot Nero per un a notte; fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

MATURAZIONE: Preparazione della cuvée e tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 3 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Brut

ASPETTI VISIVI: Spuma soffice e cremosa, molto persistente nel bicchiere. Perlage fine e continuo.

COLORE: Rosa tenue

AL NASO: Fresco, elegante e variegato. Sentori di frutti rossi e note candite; spiccata nota di taglio.

IN BOCCA: Acidità mitigata, morbido e avvolgente. Eleganti note tanniche date dalla macerazione a contatto con le bucce del Pinot Nero.

ABBINAMENTI: Perfetto per preparazioni a base di pomodoro, interessante l'inconsueto abbinamento con la pizza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol.

Zuccheri 8,0 g/l

Acidità Totale 6 g/l