



C O R T E F U S I A

ROSÉ

FRANCIACORTA D.O.C.G.

Gradazione alcolica: 12,5 % vol.

Acidità totale: 7 g/l 1 grammo/litro.

Residuo zuccherino: 1,2 grammi/litro.

Vitigni: 100% Pinot Nero.

Produzione media annuale di bottiglie: 2300.

Provenienza uve: Nei nostri vigneti nel Comune di Cologne e Coccaglio.

Tipologia terreno: fluvioglaciale , di media fertilità, sciolto.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità d'impianto: 5000 piante/ha.

Resa per ettaro: 95 quintali di uva per ettaro = 55 ettolitri per ettaro.

Vendemmia: Vendemmia manuale in cassette da 18 kg, nella seconda decade di agosto del 2011.

Vinificazione: Dopo la pigiadiraspatura procediamo con una leggera macezazione di circa 4 ore con successiva pressatura e separazione della I° e II° spremitura. Dopo l'illimpimento del mosto, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione svolta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue il travaso e abbassamento della temperatura a circa 10°C per evitare la fermentazione malolattica, continuiamo con regolari battonage fino a Marzo, quando aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma.

Maturazione ed Affinamento: Le bottiglie accatstate restano almeno 24 mesi a contatto con i lieviti prima del "remouage". Successivamente sboccate e dosate solo con lo stesso vino.

Tiraggio: marzo 2012.

Abbinamento e servizio: Servirlo alla temperatura di 6/8 °C nel classico bicchiere Franciacorta in modo da esaltarne i profumi e il perlage. Vino da tutto pasto dal carattere vinoso, dotato di buona struttura che ne consente l'abbinamento anche a piatti elaborati.

