CORTEFUSIA

ROSÉ
FRANCIACORTA D.O.C.G.

Vitigni: 100% Pinot Nero.

Produzione media annuale di bottiglie: 2.000 bottiglie.

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: 5.000 piante/ha.

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

Vendemmia: manuale in cassette da 18 kg tra meta e fine agosto.

Vinificazione: dopo la pigiadiraspatura procediamo con una leggera macerazione di circa 4 ore con successiva pressatura e separazione della I^ e II^ spremitura. Dopo l'illimpidimento 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 accatastate restano almeno 36 mesi a contatto con i lieviti prima del "remouage". Successivamente sboccate e dosate solo con lo stesso vino.

Tiraggio: primavera successiva alla vendemmia.

Residuo zuccherino: <1 g/l.

Società Agricola Corte Fusia
Via degli Orti, 2 - 25030 - Coccaglio (BS) | P.Iva e C.F. 03238440980 | cortefusia@hotmail.it | www.cortefusia.com