



## Franciacorta Rosè



### Denominazione

Franciacorta Rosè DOCG



### Vitigno

65% Chardonnay  
35% Pinot Nero

### Zona di Produzione

Corte Franca (BS)

### Dosaggio

max 3 g/lt



### Vinificazione

Pigiadiraspatura delle uve di Pinot Nero con fermentazione a contatto con le bucce per alcuni giorni. Pressatura soffice delle uve di Chardonnay con fermentazione in vasche di acciaio



### Invecchiamento

Almeno 2 anni sui lieviti



### Abbinamenti

Antipasti di pesce e crostacei, formaggi freschi o di capra. Ideale anche con piatti della cucina asiatica quali sushi e sashimi



## Note sensoriali



Rosè tenue con riflessi ramati



Fresco e fruttato  
con nota minerale finale



Leggero e delicato,  
buona acidità che bilancia  
la dolcezza dei frutti