MANTÌ
Franciacorta

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 24 mesi 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

Rose tenue con riflessi ramati

Fresco e fruttato
con nota minerale finale

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

ITALIA Erbusco | Brescia

Orbacca
SELEZIONE VINI