



## LO SPARVIERE FRANCIACORTA

### FRANCIACORTA D.O.C.G. *Rosé Mouique*

---

**DENOMINAZIONE:** Franciacorta D.O.C.G. Rosé

**VITIGNO:** 100% Pinot Nero

**ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:** Verso Sud - Est a 250 metri s.l.m. nel comune di Provaglio d'Iseo

**ORIGINE E COMPOSIZIONE DEL SUOLO:** Marnoso con prevalenza di limo e argilla

**RESA PER ETTARO:** 70 q.li

**VENDEMMIA:** Manuale in piccole cassette con selezione dell'uva in vigna

**EPOCA DI RACCOLTA:** Tra l'ultima decade di agosto e la prima di settembre

**VINIFICAZIONE:** Dalla vigna le cassette di Pinot Nero vengono poste in una cella di refrigerazione che ha una temperatura di 4°C, per la durata di 24 - 36 ore. Le uve così si raffreddano e raggiungono una temperatura di 10°C. Questo procedimento favorisce una migliore estrazione dei profumi varietali. Segue la macerazione delle uve in pressa per una durata che va dalle 8 alle 12 ore al fine di estrarre la giusta tonalità di colore dalle bucce e nobili precursori di fruttato. La decantazione è statica e la fermentazione, a una temperatura compresa tra i 15 e i 17°C, avviene parte in acciaio inox e parte in piccoli legni nei quali svolge anche la fermentazione malolattica

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI:** Da 24 mesi

**DATI ANALITICI INDICATIVI:** Grado alcolico: 12% vol. - Acidità totale: 6,0 g/L - pH: 3,18 - Zuccheri: 5 g/L

**PERLAGE:** Catenelle finissime risalgono continue dalla base del flute

**VISTA:** Rosa salmone che nel tempo vira a riflessi ramati

**OLFATTO:** Note di acqua di rose e frutti rossi

**GUSTO:** Elegante, ampio, con una discreta acidità che ben si sposa alle piacevoli note sapide che ne esaltano l'aroma

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8°C

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** È il giusto accompagnamento per salumi, anche saporiti, primi piatti a base di carne e funghi, ricche preparazioni di verdure, come la parmigiana di melanzane, così come secondi piatti di carne rossa



[www.losparviere.it](http://www.losparviere.it)



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA