



Selezione Franciacorta D.O.C.G Rosè

Nasce dai nostri vigneti coltivati ad uva Pinot Nero e Chardonnay sulle dolci colline di Passirano. Riposa, matura e si affina rifermentando in bottiglia, a contatto con i lieviti selezionati, nell'oscurità e nel silenzio della Cantina.

Il nostro Rosé, immagine del binomio goloso e seducente, è di un antico color rosa quarzo, con riflessi aranciati, dato dal perfetto tempo di lavorazione, ovvero pochissime ore di macerazione a freddo delle uve Pinot Nero. Viene lavorato in purezza, ed esprime al naso profumi complessi, molto intensi, con chiare note di piccoli frutti rossi, frutta tropicale e di petali di rosa. Al palato, il fresco ed ampio sapore, unito ad un buon corpo, diviene armonia, tra note sapide e acidule, guidate da una nota golosa di frutti rossi.

La bollicina è molto fine e di raffinata eleganza, il finale è di buon equilibrio.

Scheda Tecnica Vino :

Tipologia vino: Franciacorta D.O.C.G. Brut Rosé

Volume della bottiglia: 750 ml

Uve: Pinot Nero – Chardonnay

Origine: Vigneti posti sulle dolci colline di Passirano (BS). Posizione particolarmente esposta e ventilata, suolo ciottoloso, moderatamente calcareo ed ottimamente drenante.

Sistemi d'allevamento: Cordone speronato

Densità d'impianto: 5000 ceppo/ettaro

Resa: 100 q/uva/ettaro

Resa di vino: 70% pari a 70 hl/ha

Età media delle viti: 20 anni

Periodo di vendemmia: Fine Agosto, inizio di Settembre. Le uve sono raccolte a mano, trasportate e lavorate lo stesso giorno

Vinificazione:

Pressatura soffice previa macerazione di circa 3-4 ore a freddo (17/18°C)

Decantazione statica a freddo

Inoculo con lieviti selezionati

Fermentazione di 20 gg in acciaio inox AISI 316

Fermentazione malolattica svolta parzialmente

Primo affinamento: 7 mesi in vasche d'acciaio

Stabilizzazione: Statica a freddo

Alcohol: 12,5% vol.

Ca' d'Or Società Agricola s.r.l. sede legale e operativa : Via Brescia 3/A - 25040 Corte Franca (BS) - Italia

Tel. +39 030 3583079 - Fax +39 030 2659861

C.F./ P.IVA: 02328520222 - REA: BS - 548654

www.cadorwine.it - info@cadorwine.it



Note sensoriali delineate dall'enologo:

Alla vista: Antico colore rosa quarzo, con riflessi aranciati

All'olfatto: Profumi complessi, molto intensi, con chiare note di piccoli frutti rossi, frutta tropicale e petali di rosa

Al palato: Fresco, complesso, armonico, con note sapide ed acidule, guidate da una nota di frutti rossi.

Buon corpo

Perlage: Bollicina molto fine e di raffinata eleganza

Finale: Buon equilibrio

Abbinamenti: Ideale a tutto pasto

Temperatura di servizio: 6/8°C

