



FRANCIACORTA ROSÉ

DOCG FRANCIACORTA

wine_info	blend	100% Pinot Noir				
	winemaking	grapes hand picked, hand sorted				
	barrel ageing	9 months in stainless steel tanks				
	ageing on lees mths	~24				
	shelf-life	5-10 years				
	bottle size	75 cl				
technical_details	alcohol % vol.	Data may vary depending on the vintage.	12.5	vine training system	guyot	
	dry extract g/l		22		average age of vines	~12
	total acidity g/l		6-7		average altitude m	270
	total sugar g/l		4-6		vine density per Ha	5000
	must-to-fruit ratio %		50		grape yield kg/Ha	8000
	production btl/s		3000		soil	clayish, silty
vinyard_info						

IT

Il Franciacorta Rosé, sintesi mirabile di struttura ed eleganza, nasce da uve Pinot Nero in parte vinificate in bianco e in parte messe a fermentare a contatto con le bucce per ventiquattro ore, tempo necessario a conferire al vino le sfumature eleganti del rosa tenue che vireranno con il trascorrere del tempo verso i toni aristocratici del rosa antico.

Intenso negli aromi, corposi e complessi, il Rosé mostra una bella tensione acida e pulizia di frutto. Un'effervescenza carezzevole amplifica le sfumature di erbe aromatiche, nocciola e frutto bianco originatesi da una permanenza sui lieviti di oltre ventiquattro mesi. Il nitore assoluto in retro-olfatto consente di apprezzarne la coerenza, esaltata dal connubio armonioso tra una struttura superba e lo straordinario garbo.

Vi consigliamo di provarlo in abbinamento al carpaccio di salmone marinato agli agrumi e nei periodi estivi con grigliate di carne.

DE

Der Franciacorta Rosé, eine wunderbare Einheit aus Struktur und Eleganz, entsteht aus Pinot Noir-Trauben, die teilweise weiss vinifiziert und zum Teil für vierundzwanzig Stunden in Kontakt mit den Traubenschalen gären. Diese kurze Zeitspanne schenkt dem Wein seine erlesenen rosafarbenen Nuancen, die sich später in aristokratisches Altrosa verwandeln.

Intensiv im Aroma, voll und komplex, besitzt der Rosé eine ausgewogene Frische und reine Frucht. Eine schmeichelnde Perlage steigert die Noten von Würzkräutern, Haselnuss und weissen Früchten, die während der vierundzwanzigmonatigen Reifezeit auf Hefe entstehen. Der Duft behält im Abgang ein bewundernswertes Gleichgewicht, gefestigt durch die harmonische Vereinigung von grossartiger Struktur und ausserordentlicher Anmut.

Wir empfehlen ihn zu Lachscarpaccio mit Limetten-dressing und im Sommer zu gegrilltem Fleisch.

EN

The Franciacorta Rosé, an admirable synthesis of structure and elegance, is obtained from Pinot Noir grapes which are partially vinified in white and which partially ferment in contact with the skins for twenty-four hours. This technique gives the wine the desired colouring of a soft rose, which will veer with the passage of time to the aristocratic tones of the old rose.

Intense in its aromas, full-bodied and complex, the Rosé shows a pleasant acidic tension and a pure fruit. A gentle effervescence amplifies the notes of aromatic herbs, hazelnut and white-pulped fruit originating from a twenty-four-month period of ageing on the lees. The absolute purity in retro-olfaction allows to appreciate its coherence, enhanced by the harmonious combination between a superb structure and the extraordinary charm.

We suggest trying it with a citrus-marinated salmon carpaccio and during the summer with grilled meat.