



formati

0.75 l

1.5 l

3 l

Franciacorta DOCG Rosé Pas Dosé “Parosé”

Gradazione alcolica: 12,5 % vol.

Annata: 2009

Vitigni: 70 % Pinot Nero - 30 % Chardonnay

Prodotto per la prima volta nel: 2001

Produzione annuale di bottiglie: 5.300 bottiglie - 530 Magnum - 70 Jeroboam

Collocazione geografica delle uve ed esposizione: Nei nostri vigneti nel Comune di Passirano, pede collina di Monterotondo con esposizione Est - Sud - Est

Tipologia terreno: Piane e ondulazioni interne del morenico, di media fertilità, sciolto, con scheletro di media profondità.

Nome del vigneto: Roccolo, Limbo, Giardino e Tesa

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 80 quintali di uva per ettaro = 52 ettolitri per ettaro

Vendemmia: Vendemmia manuale in cassette dall'11 agosto al 21 agosto 2009.

Vinificazione: Solo il Fiore (la prima frazione del 30% di succo) è stato destinato al Franciacorta “Parosé”, che deve la sua tenue colorazione al Pinot Nero che subisce una lieve macerazione pellicolare. La fermentazione primaria è avvenuta in piccole botti rovere (da 225 lt), che hanno ospitato il vino per cinque mesi, fino alla primavera successiva. Assemblaggio e imbottigliamento con “sciropo di tiraggio” precedono l'accatastamento per la rifermentazione in bottiglia.

Maturazione ed Affinamento: Le bottiglie accatastate restano minimo 36 mesi nei locali delle nostre seicentesche cantine prima del “remuage”. Successivamente sboccate e dosate “Pas Dosé” ricevono il tappo a fungo e la gabbietta. Almeno tre mesi di affinamento ulteriore è infine necessario prima di immettere questo Franciacorta sul mercato.