



## FRANCIACORTA DOCG ROSE' 2019 "EMMA e FLORA"



**COFANETTO  
REGALO  
IN LEGNO**



<b>UVAGGIO:</b>	Pinot Nero 80% - 20% Chardonnay
<b>PROVENIENZA UVE:</b>	Gussago Provincia di Brescia (margine est della Franciacorta)
<b>TIPOLOGIA AREA:</b>	Collinare, 250 – 300 s.l.m.
<b>TIPOLOGIA TERRENO:</b>	Calcereo – Argilloso
<b>SISTEMA IMPIANTO:</b>	Cordone speronato
<b>VENDEMMIA:</b>	seconda metà di agosto con meticolosa selezione dei grappoli in vigna prima della spremitura.
<b>RESA MEDIA PER Ha:</b>	55 ql/ha; 36 hl/ha
<b>VINIFICAZIONE:</b>	l'uva viene vendemmiata a mano, in piccole cassette per mantenere i grappoli integri e la qualità dell'annata. Successivamente il mosto ottenuto viene lasciato a contatto con le proprie bucce per circa 8 / 10 ore, per estrarre il colore rosato. Dopo circa otto mesi dalla vendemmia la base spumante viene imbottigliata con l'aggiunta di lieviti selezionati e successivamente alla presa di spuma, viene lasciata ad affinare per 42 mesi.
<b>TIRAGGIO:</b>	aprile 2020
<b>PERMANENZA SUI LIEVITI:</b>	42 mesi
<b>ATMOSFERE IN BOTTIGLIA:</b>	circa 6 atm
<b>PRODUZIONE:</b>	limitata a 600 bottiglie all'anno
<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b>	12.5 % Vol

"Emma Flora" un Franciacorta speciale, di famiglia. Prodotto per la prima volta nel 2019, anno di nascita delle due gemelle Emma e Flora ultime nate della famiglia Bontempi, alle quali è dedicato questo vino, che suggellano la gestione tutta al femminile della Cantina. Un vino prodotto in tiratura limitata, solo per 600 bottiglie all'anno; una chicca della cantina, dove i grappoli vengono selezionati in vendemmia, vinificati separatamente per poi vantare un lungo affinamento di 42 mesi sui propri lieviti. Prodotto principalmente da uve Pinot nero, questo Franciacorta millesimato racchiude in sé tutta l'eleganza unita all'intensità di una grande riserva. Al naso frutti rossi e maturi intrecciati ai sentori di crosta di pane rilasciata dalla lunga autolisi dei lieviti. In bocca una grande pienezza, unita alla sapidità e mineralità tipica della parte orientale della Franciacorta. Una veste accattivante, fresca e particolare che rappresenta al meglio le due gemelle Emma e Flora.

Servire a 4-6° C

