



FRANCIACORTA DOCG ROSE' "ROSI DELLE MARGHERIDE"

SCHEDA TECNICA

UVAGGIO

Pinot Nero (100%)

PROVENIENZA UVE

Gussago (BS), margine est della Franciacorta

TIPOLOGIA AREA

Collinare, 250 – 300 s.l.m. - tutti i vigneti sono gradonati e rivolti a sud

TIPOLOGIA TERRENO

Calcarea – argilloso, roccioso

SISTEMA DI IMPIANTO

Guyot, cordone speronato

VENDEMMIA

Seconda metà di agosto, con meticolosa selezione dei grappoli in vigna prima della spremitura

RESA MEDIA PER Ha

50 ql/Ha;

VINIFICAZIONE

L'uva viene vendemmiata a mano in piccole cassette da massimo 17 Kg ciascuna e immediatamente portata in cantina. 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 il vino viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati e lasciato ad affinare per circa 24/30 mesi.

TIRAGGIO

aprile/maggio dell'anno successivo alla vendemmia

PERMANENZA SUI LIEVITI

24/30 mesi prima della sboccatura

ATMOSFERE IN BOTTIGLIA

circa 6 atm

PRODUZIONE

circa 7500 bottiglie

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

3 gr/lit

Da sole uve Pinot nero, coltivate al culmine della collina di Gussago denominata La Cudola – a 300 metri di altitudine – nasce il nostro Rosé, metodo classico dedicato alla nonna materna Rosi, che era nata nella zona del paese chiamata "LE MARGHERIDE" Per cui il suo soprannome divenne "Rosi de le Margheride"

Grazie all'esposizione favorevole, le uve vengono vendemmiate nella prima metà del mese di agosto e poi vinificate; in questa fase il mosto, lasciato a contatto con le proprie bucce per circa dieci ore, acquisisce il caratteristico colore rosa, con sfumature ramate.

Essendo un pinot nero in purezza, rispecchia tutte le caratteristiche di questo nobile vitigno:

Un vino strutturato e dal gusto deciso, pieno ed accattivante con un tocco di vinosità, e molta eleganza

Ha un profumo intenso e seducente di rosa, piccoli frutti rossi e fragola uniti a sentori di crosta di pane rilasciati dalla maturazione sui propri lieviti per almeno 24/30 mesi

