



**LO SPARVIERE**  
FRANCIACORTA

LO SPARVIERE

# FRANCIACORTA D.O.C.G. ROSÉ MONIQUE EXTRA BRUT



## DENOMINAZIONE

Franciacorta D.O.C.G. Rosé.

## VITIGNO E VIGNA

100% Pinot Nero. Proveniente dal vigneto Sergnana situato in alta collina, interamente circondato da bosco ceduo.

## ESPOSIZIONE DEI VIGNETI

Verso Sud - Est a 250-300 metri s.l.m. nel comune di Provaglio d'Iseo.

## ORIGINE E COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argilla e limo marnoso da disfacimento del selcifero lombardo.

## RESA PER ETTARO

70 q.li.

## PRODUZIONE

600 bottiglie numerate.

## VENDEMMIA

Raccolta manuale in piccole casse con selezione dell'uva in vigna.

## EPOCA DI RACCOLTA

Tra l'ultima decade di agosto e la prima di settembre.

## VINIFICAZIONE

Dalla vigna le cassette con le uve di Pinot Nero vengono poste direttamente in cella di refrigerazione ad una temperatura di 4°C, per 24 - 36 ore. Per mezzo di questo procedimento, che ottimizza l'estrazione dei profumi varietali, le uve vengono raffreddate fino a raggiungere una temperatura di circa 10°C. Successivamente, una parte delle uve sarà sottoposta, per 8 - 12 ore, a macerazione in pressa. La decantazione è statica e la fermentazione, a temperatura compresa tra i 15°C e i 17°C, avviene parte in acciaio inox e parte in piccoli legni.

## AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI

Da 48 mesi.

## DATI ANALITICI INDICATIVI

Grado alcolico: 12% vol. - Acidità totale: 6,5 g/L - pH: 3,10 - Zuccheri: 2 - 3 g/L.

## PERLAGE

Catenelle finissime risalgono continue dalla base del calice.

## VISTA

Rosa salmone che nel tempo vira a riflessi ramati.

## OLFATTO

Note di marasca trasformata e candita. Aroma di lievito da pasticceria in sottofondo.

## GUSTO

In perfetto equilibrio con l'olfatto, le note di piccoli frutti rossi come la fragolina di bosco o il ribes sono il segno distintivo della vitalità della vigna di alta collina. Sapidità e purezza completano questo Franciacorta Rosé.

## ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ideale se abbinato ad antipasti di pesce, da provare con una semplice tartare di salmone, una quiche di gamberi e verdure o una più raffinata terrina di astice e caviale. Con i primi piatti spazia dalle ricette a base di pesce della tradizione mediterranea ai ravioli dim sum della cucina asiatica.