



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 selciato 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.