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.