LO SPARVIERE
FRANCIACORTA

LO SPARVIERE

FRANCIACORTA D.O.C.G. ROSÉ MONIQUE



DENOMINAZIONE
Franciacorta D.O.C.G. Rosé.

VITIGNO
100% Pinot Nero.

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

ORIGINE E COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Marnoso con prevalenza di limo e argilla rossa.

RESA PER ETTARO
70 q.li.

VENDEMMIA
Manuale in piccole casse con selezione dell'uva in vigna.

EPOCA DI RACCOLTA
Dalla terza decade di agosto.

VINIFICAZIONE
Dalla vigna le cassette di Pinot Nero vengono poste in una cella di refrigerazione che ha una temperatura di 4°C, per la durata di 24 - 36 ore. Le uve così si raffreddano e raggiungono una temperatura di 10°C. Questo procedimento favorisce una migliore estrazione dei profumi varietali. Segue la macerazione delle uve in pressa per una durata che va dalle 8 alle 12 ore al fine di estrarre la giusta tonalità di colore dalle bucce e nobili precursori di fruttato. La decantazione è statica e la fermentazione, a una temperatura compresa tra i 15 e i 17°C, avviene parte in acciaio inox e parte in piccoli legni nei quali svolge anche la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI
Da 24 mesi.

DATI ANALITICI INDICATIVI
Grado alcolico: 12,5% vol. - Acidità totale: 6,0 g/L - pH: 3,18 - Zuccheri: 6 g/L.

PERLAGE
Catenelle finissime risalgono continue dalla base del flute.

VISTA
Rosa salmone che nel tempo vira a riflessi ramati.

OLFATTO
Note di acqua di rose e frutti rossi.

GUSTO
Elegante, ampio, con una discreta acidità che ben si sposa alle piacevoli note sapide che ne esaltano l'aroma.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
È il giusto accompagnamento per salumi, anche saporiti, primi piatti a base di carne e funghi, ricche preparazioni di verdure, come la parmigiana di melanzane, così come secondi piatti di carne rossa.