



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 VIGNETTI

Verso Sud - Est a 250 metri s.l.m. nel comune di Protaglio 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.