

FRANCIACORTA DOCG
ROSÉ MILLESIMATO 2020
ARDEA COLLECTION

VARIETÀ DELLE UVE	GRADAZIONE	ZUCCHERI RESIDUI	ACIDITÀ TOTALE	PH
chardonnay/pinot nero	12,5% vol.	5,5 g/l	6 g/l	3,10

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

TERRENO

Terreno di natura morenica originatosi grazie ai depositi trasportati dai ghiacciai. Terreno a medio impasto con una presenza equilibrata di sabbia e limo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e cordone speronato

FORMA DI ALLEVAMENTO

A spalliera

RESA Q/HA

80-90 q/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PROFUMO

Intriganti profumi di frutti di bosco con richiami espliciti al ribes rosso, per aprirsi subito dopo verso note speziate e vanigliate

GUSTO

Di buona mineralità e cremosità, fresco e ben equilibrato

PERLAGE

Perlage fine, persistente e abbondante

MODALITÀ DI UTILIZZO

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si serve fresco, alla temperatura di 6-8 °C

ABBINAMENTI

Fettuccine fatte a mano ai funghi porcini, salmone in crosta di sfoglia farcito con spezie aromatiche, polpo verace alla brace

FORMATO

0,75lt

Conservazione della bottiglia: orizzontale

Prodotto in Italia
Contiene **Solfiti**

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

ANNATA 2020

Il germogliamento di aprile è stato favorito da un clima soleggiato e asciutto, che ha accompagnato anche le prime fasi dello sviluppo vegetativo della pianta, favorendone una crescita regolare ed omogenea. Le scarse precipitazioni hanno sfavorito attacchi patogeni. Gli eventi temporaleschi di giugno e il conseguente abbassamento delle temperature hanno evitato stress per la vita della pianta. Luglio è stato asciutto e ventilato, clima ideale e con un'ottima escursione termica tra giorno e notte.

VENDEMMIA

Raccolta delle uve da metà del mese di agosto, e alle prime ore dell'alba. Il primo controllo delle uve avviene in campo, dove vengono raccolti solo i grappoli migliori in cassette da 18 kg al massimo, per evitare che il peso dell'uva rompa gli acini.

Il secondo controllo delle uve avviene in cantina, seguita da una pressatura pneumatica soffice.

FERMENTAZIONE

La fermentazione si svolge a basse temperature esaltando al meglio le caratteristiche delle uve.

AFFINAMENTO

L'affinamento prima del tiraggio si svolge in botti d'acciaio per circa 7 mesi, in cui vengono rimessi in sospensione i lieviti per donare ai vini complessità gustativa ed aromatica. In primavera avviene il tiraggio.

MATURAZIONE

Affina sui lieviti in locali climatizzati, durante i quali vengono ripetuti manualmente dei bâtonnage che andranno a caratterizzare il profilo gustativo e olfattivo del Franciacorta.

