

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Le Vedute

ALLEVAMENTO

guyot

NOME DEL VINO

Le Vedute Franciacorta Rosé

ESPOSIZIONE

varie

DENOMINAZIONE

Franciacorta docg rosè

ALTITUDINE

da 220 slm

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

28 anni

ANNATA IN COMMERCIO

senza annata

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

argilloso

REGIONE DI PROVENIENZA

Lombardia

EPOCA DI VENDEMMIA

agosto

TIPOLOGIA

Spumanti

ETTARI VITATI

1

STILE DI PRODUZIONE

RESA PER ETTARO

100 qli

ZONA DI PRODUZIONE

Franciacorta

ENOLOGO/CONSULENTE

Andrea Gozzini

VINIFICAZIONE

Alla vendemmia le uve vengono diraspate e dopo una macerazione a freddo di 12 ore sono pressate ed il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata. La base affina per 7 mesi sulle fecce fini. Dopodichè si passa alla rifermentazione in bottiglia. L'affinamento in bottiglia dura almeno 26 mesi.

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12,1% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

6 - 8°C

AFFINAMENTO

almeno 24 mesi di affinamento in bottiglia

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

2000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

VITIGNO/I

100% Pinot Nero

CODICE SAP

E3424