

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Le Vedute

NOME DEL VINO
Le Vedute Franciacorta Rosé

DENOMINAZIONE
Franciacorta docg rosé

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
senza annata

REGIONE DI PROVENIENZA
Lombardia

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Franciacorta

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.

AFFINAMENTO
almeno 24 mesi di affinamento in bottiglia

VITIGNO/I
100% Pinot Nero

ALLEVAMENTO
guyot

ESPOSIZIONE
varie

ALTITUDINE
da 220 slm

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
28 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
agosto

ETTARI VITATI
1

RESA PER ETTARO
100 qli

ENOLOGO/CONSULENTE
Andrea Gozzini

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12,1% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
6 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
2000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E3424