

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Villa Franciacorta

## NOME DEL VINO

Villa Franciacorta Rosè Bokè Noir  
Pas Dosè 2019

## DENOMINAZIONE

Franciacorta Docg

## CLASSIFICAZIONE

DOCG

## ANNATA IN COMMERCIO

2019

## REGIONE DI PROVENIENZA

Lombardia

## TIPOLOGIA

Spumanti

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Monticelli Brusati e Provaglio  
d'iseo

## VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco per il 95%  
del Pinot Nero, il restante 5% viene  
macerato a 8°C per dieci ore.

Fermentazione in contenitori in  
acciaio inox a temperatura  
controllata (18°) per venti giorni  
utilizzando lieviti autoctoni  
selezionati (fermentazione senza  
bucce) e autoctoni spontanei  
(macerazione con le bucce).

Seguono fasi di maturazione ed  
evoluzione a contatto con la lisi dei  
lieviti della prima fermentazione  
quindi di illimpidimento,  
stabilizzazione e maturazione fino  
a primavera.

## AFFINAMENTO

Affinamento di minimo 36 mesi sui  
lieviti

## VITIGNO/I

100% Pinot nero

## ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot

## ESPOSIZIONE

Sud/est

## ALTITUDINE

250 m s.l.m.

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

25 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Suolo collinare e pedo-collinare,  
prevalentemente franco, argilloso,  
profondo e fresco

## EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

## ETTARI VITATI

0,5

## RESA PER ETTARO

8000/9500 kg/ettaro

## ENOLOGO/CONSULENTE

Consulente

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 10°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

2029

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

E5963