

**DE MALDÈ**  
FRANCIACORTA

brut rosé



tipologia:  
vitigno:  
vinificazione:

*Franciacorta brut rosé*

*Pinot nero e Chardonnay*

*Uva raccolta a mano e riposta in cassette da 18 chilogrammi, pigia-diraspatura dei grappoli e macerazione a freddo di due/tre ore per ottenere la sfumatura rosa. Spremitura soffice mediante pressa pneumatica e contemporaneo frazionamento dei mosti ottenuti; illimpidimento di pre-fermentazione a freddo in vasca d'acciaio; fermentazione a temperatura controllata e successivo affinamento sui suoi lieviti nobili.*

*In bottiglia alla temperatura di 12/14° C secondo il metodo classico, con aggiunta al tiraggio di zucchero di canna raffinato (25 g/l max) e lieviti selezionati. In bottiglia sul suo deposito di lievito nobile per minimo 24 mesi.*

*Eliminazione del deposito mediante dégorge­ment à la glace e ricolmatura con vino rosé e liquer.*

*Rosa pallido con riflessi pronunciati che tendono all'arancio; perlages fine e persistente.*

*Il naso si apre con note olfattive tipiche della tipologia rosé, profumi di frutta rossa, fiori d'arancio e leggere note speziate.*

*L'ingresso al palato è fresco e sapido con leggera tannicità; cremoso ed elegante, chiude morbido e persistente.*

*Servire ad una temperatura compresa tra i 9° e gli 11° C, utilizzare per il raffreddamento il secchiello del ghiaccio almeno 20 minuti prima del servizio.*

*Verdure grigliate, piatti di carne bianca in genere, formaggi freschi e di media stagionatura.*

presa di spuma:

affinamento:  
dégorge­ment:

colore:  
olfatto:

gusto:

temperatura:  
abbinamenti: