



Franciacorta Extra Brut Rosé

Castelveder



Italia
Lombardia
Brescia



VINIFICAZIONE

Il vino base viene prodotto con breve contatto del mosto con le bucce (macerazione in pressa) e la fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio.



AFFINAMENTO

Si procede all'imbottigliamento e alla presa di spuma in bottiglia. Prima della sboccatura, il vino si affina per 40 mesi sui lieviti.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Colore rosa ramato con lievi riflessi salmone.



Intensi e dolci profumi floreali di rosa e glicine, accompagnati da sentori di mela che introducono note di piccoli frutti rossi, come ciliegia e ribes.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.G.

TIPOLOGIA

Spumante rosato

ALC./VOL.

12%



VITIGNO

Pinot Nero

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale, verso la fine di Agosto



Sul palato è vitale e stimolante; l'anidride carbonica si sviluppa con brio e anima un gusto fresco, morbido ed equilibrato. Svela un retrogusto di minerali e agrumi.