

LINEA TROISOR ORO ROSA

Franciacorta Rosè D.O.C.G.

Vendemmia : 2011
Sboccatura : 2014
Uvaggio: 100% Pinot Nero

Zona di Produzione : Comune di Ome - altitudine 350m s.l.m.
Comune di Rodengo Saiano - altitudine 250 m s.l.m.
Comune di Gussago - altitudine 200 m s.l.m.

Suolo : Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla

Sistema di allevamento : Guyot e cordone speronato

Sesto di impianto : 2 m x 0,8 m - 6.000 viti/ha

Resa : 100 q.li/ha - 70 hl/ha

Vinificazione : Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette da 18 Kg e refrigerate per una notte alla temperatura di 5°C. Segue una breve macerazione pellicolare in pressa per estrarre il caratteristico colore rosa della Cuvée. La pressatura soffice dell'uva intera e la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Affinamento : In vasca di acciaio per sette mesi prima del tiraggio effettuato nel mese di Aprile ed un periodo di maturazione in bottiglia di 24 mesi.

Enologo : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici

Alcol 12,70 % vol

Acidità Totale 6,70 g/l

Zuccheri residui 9,0 g/l

Fermentazione malolattica : 100%

Pressione : 5,8 atm

Produzione : 1.350 bottiglie/anno

Colore : dal caratteristico colore rosato, presenta un perlage fine ed elegante.

Profumo : Delicato e persistente, caratterizzato da note di frutti di bosco ed agrumi.

Sapore : Ricco e persistente.

Formato bottiglia : 0,75 l

Formato cartone : 6 bottiglie stese

Confezione singola

