

FRECCIANERA ROSA

Franciacorta Brut Rosè Millesimo 2017

Uve:

Chardonnay 40%
Pinot Nero 30% vinificato in rosato
Pinot Nero 30% vinificato in bianco

Lavorazione:

metodo Franciaacorta
(rifermentazione in bottiglia)
40 mesi sui lieviti

Note di degustazione

Colore: rosato più o meno intenso secondo le annate, spuma e corona ben dichiarata, perlage minuto e persistente.

Profumo: caratteristico con Delicato sentore di lievito, talvolta fruttato.

Sapore: sapido, fresco, fine ed armonico, ottima corrispondenza naso-palato nerbo e stoffa avvertiti.

Tenore alcolico
12,50 %

Zuccheri
6 gr/l

Grapes

Chardonnay 40%
Pinot Nero produced as rosé 30%
Pinot Nero produced as white 30%

Making process

Franciaacorta method
(re-fermented in bottle)
40 months on yeasts

Tasting notes

Colour: more or less intense rosé, depending on the year, well-defined froth and head, minute and persistent perlage

Bouquet: characteristic with delicate scent of yeast, at times fruity.

Taste: sapid, fresh, fine and harmonic, excellent nose-palate correspondence, vigorous and shrewd consistency.

Alcohol content
12.50 Vol. %

Sugar content
6gr/l

