

• ROVATO •  • DAL 1999 •

# SANTA LUCIA

## FRANCIACORTA

### FRANCIACORTA ROSÉ

**UVE:** Pinot nero 40% Chardonnay 60%

**VIGNETI:** Cuvée delle migliori uve provenienti da due vigneti posti nel comune di Rodengo Saiano.

**PIANTE/Ha:** 5000

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**RESA:** 50 hl/ha

**VENDEMMIA:** A mano con selezione delle uve e trasporto in piccolo cassette nel momento ideale della maturazione.

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice e delicata per preservare colore e delicatezza delle uve Pinot nero. Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata (16°C). Affinamento in bottiglia sui lieviti per un periodo minimo di 24 mesi in cantina a temperatura costante di 12-15°C.

**ALCOOL:** 13% vol

**DOSAGGIO:** 6 g/l

**DESCRIZIONE:** Colore buccia di cipolla e perlage cremoso. Sentori di mora e lampone del Pinot nero ben bilanciati dall'eleganza e freschezza dello Chardonnay.

**ABBINAMENTI:** Ottimo con antipasti e salumi, secondi di carni rosse e pizza gourmet.

