



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: 65 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 e piéce di rovere usate 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: 12,5% vol - **DOSAGGIO:** 5 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.

