

Franciacorta Brut Rosé Pinot Nero

L'eleganza di un gesto raffinato non ne esaurisce l'ampia personalità. La sua finezza è frutto di un equilibrio tra ricerca e naturalezza.

Vinificazione

Le uve vengono messe in vasca con le bucce ad una temperatura massima di 5°C per circa 6 / 8 ore. Questa metodologia, macerazione a freddo, permette di estrarre un po' di colore, che ad ogni vendemmia è diverso, e permette di preservare l'aroma dell'uva **Pinot Nero**. Segue la fermentazione in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di circa 18°C.

Imbottigliamento

In primavera viene realizzata la cuvée ed effettuato l'imbottigliamento per la presa di spuma.

Affinamento

Il vino viene poi fatto maturare con i propri lieviti per un periodo **minimo di 2 anni**.

This wine is very refined, but doesn't hide its big personality. Its refinement is the fruit of the perfect balance research and nature.

Vinification

*The grapes are placed in a container, with their skins, at a maximum temperature of 5°C for around 6/8 hours. This technique, cold maceration, allows colour to be extracted, different at every vintage. It also allows the **Pinot Nero** aroma to be preserved. After this comes a light pressing and fermentation in steel containers at a controlled temperature of around 18°C.*

Bottling

In spring, the cuvée is ready and the wine is bottled, to become sparkling.

Ageing

*The wine is then left to age with its own yeasts for at **least 2 years**.*

