

# REMOUAGE

## FRANCIACORTA

### CUVÉE ROSA FRANCIACORTA ROSÉ

Classico Franciacorta fresco e fruttato, ottenuto da uve Pinot Nero e Chardonnay dopo una permanenza sui lieviti superiore ai 30 mesi. Ideale come aperitivo, Si sposa con piatti strutturati e sofisticati.

#### Uvaggio

Pinot Nero 30%, Chardonnay 70%

#### Tipo di terreno

Morenico e parzialmente calcareo/argilloso

#### Vinificazione

In acciaio a temperatura controllata

#### Affinamento sui lieviti

Minimo di 30 mesi

#### Degustazione

Classico colore rosa "buccia di cipolla" e bouquet ricco e deciso. La presenza di Pinot Nero differisce dal Brut conferendo a questo prodotto un vigore particolare oltre che i sentori tipici del vitigno

#### Formati disponibili

Bottiglia standard 0,75 l

