



FRANCIACORTA EXTRA BRUT ROSÉ

REGIONE:
Lombardia

ZONA DI PRODUZIONE:
Franciacorta

DENOMINAZIONE:
Monte Orfano in Franciacorta

VITIGNO:
100% Pinot nero



INVECCHIAMENTO:

Minimo 24 mesi sui lieviti e 6 mesi affinamento post sboccatura.



VINIFICAZIONE

Dopo una selezione dei grappoli le uve vengono trasferite in vasca per la macerazione pellicolare che dura per qualche ora. Il mosto fermenta poi in vasche d'acciaio a temperature controllate di 16 gradi.



AROMA E SAPORI

Profumi floreali e fruttati. Al palato intrigante, complesso, dal finissimo perlage.



ABBINAMENTI:

Crostacei, piatti a base di carne elaborati.

