



FRANCIACORTA ROSÉ Rosé

REGIONE:
Lombardia

ZONA DI PRODUZIONE:
Provaglio d'Iseo (BS)

DENOMINAZIONE:
Franciacorta DOCG

VITIGNO:
75% Pinot nero, 25% Chardonnay



INVECCHIAMENTO:

Affina almeno 25 mesi sui propri lieviti



VINIFICAZIONE

Affinamento a contatto con i lieviti



AROMA E SAPORI

Colore rosa buccia di cipolla con perlage molto sottile e persistente; profumi di fragoline di bosco, ribes, lampone, ciliegia, pompelmo rosa, banana, mandorla, pan brioche



ABBINAMENTI:

A tutto pasto, soprattutto se a base di crostacei e molluschi, risotti ai frutti di mare, secondi di pesce, bolliti e grigliate