

Rosè Brut

Franciacorta DOCG

Faccoli Franciacorta

La prima spumantizzazione del Rosè Brut Faccoli Franciacorta Docg è del 1984; negli ultimi anni il numero di bottiglie prodotte è aumentato, così come la percentuale di pinot nero nell'uvaggio. Le prossime annate riveleranno le reali potenzialità del rosè Faccoli, esaltate dall'intento di unire la finezza e la struttura dell'uvaggio alla potenza del territorio. Orientato al frutto e alla facilità di beva: immediato e fragrante.

CARATTERISTICHE

Tipo Spumante

Sottotipo Rosato

Disciplinare Franciacorta

Denominazione DOCG

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Lombardia

Localizzazione Monte Orfano

Vitigno Pinot Nero 60% ;Chardonnay 30% ;Pinot Bianco 10%

Gradazione 12.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosa salmone

Gusto Persistente, fragrante e fruttato

Profumo Intenso, con aromi di piccoli frutti a bacca rossa

Abbinamenti Antipasti di salumi, secondi piatti di carni bianche

Temperatura di servizio 6° - 8°

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione Fermentazione in bottiglia

Affinamento Minimo 24 mesi sui lieviti