

Boké Rosé Brut

Franciacorta DOCG 2010

Villa Franciacorta

Boké Rosé Brut Franciacorta Docg Villa Franciacorta è l'emblema di cosa possono creare Pinot Nero e Chardonnay vinificati con maestria ed affinati attraverso la rigorosa arte del millesimo. Il Rosè Brut inevitabilmente cattura tutti i sensi grazie al suo colore ammaliante, al vibrante perlage, al corpo... così avvolgente. E come non parlare dei profumi che conquistano ad ogni respiro o degli aromi che a lungo sostano in bocca... Impossibile resistere ad un Franciacorta tanto appassionante.

CARATTERISTICHE

Tipo Spumante

Sottotipo Rosato

Disciplinare Franciacorta

Denominazione DOCG

Annata 2010

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Lombardia

Localizzazione Franciacorta

Vitigno Chardonnay 50% ;Pinot Nero 50%

Gradazione 12.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosè

Gusto Mi. Al gusto risulta fresco, equilibrato e saporito. Il volume e la pienezza del Pinot Nero si dimostra in perfetta sinergia con l'eleganza dello Chardonnay. Il prolungato retrogusto riflette le sensazioni promesse

Profumo Afascina per la sua rara eleganza aromatica con percezioni di ciliegia, ribes e agrumi

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse arrosto

Temperatura di servizio 8° C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione In bianco per lo Chardonnay e per l'80% del Pinot Nero utilizzato. Il restante 20% viene macerato a 8°C per dieci ore. Fermentazione in contenitori in acciaio inox a temperatura controllata (18°) per venti giorni. Seguono fasi di illimpidimento, stabilizzazione e maturazione fino a primavera

Maturazione Messa in bottiglia (tirage) nella primavera successiva all'anno della vendemmia; rifermentazione in bottiglia con lieviti selezionati

Affinamento Sui lieviti selezionati per un minimo di 36 mesi nelle cantine interrate, ad una temperatura costante compresa tra 12° e 15°