



Franciacorta Brut Rosè Millesimato “Lisa”



Il Brut Rosè Millesimato, ottenuto da uve provenienti dai vigneti di cui dispone l'azienda, viene prodotto soltanto in alcune vendemmie, quando cioè le condizioni climatiche, la qualità delle uve e le caratteristiche organolettiche creano le condizioni per un Franciacorta indimenticabile.. Si tratta di un assemblaggio di chardonnay, pinot nero e pinot bianco, mai disponibile prima di cinque anni dalla vendemmia. Un blend che nasce dal desiderio di valorizzare tutti i migliori e vocati appezzamenti di Pavò Franciacorta come quelli di Provaglio d'Iseo. Vigneti che danno caratteristiche diverse e che portano ad uno spumante unico per completezza aromatica, eleganza e personalità.

Uvaggio: Chardonnay (60%), Pinot Nero (35%) e Pinot bianco (5%), tutte provenienti da zone collinari.

Metodo Franciacorta (rifermentazione in bottiglia). Secondo l'annata, minimo 40 mesi sui lieviti

Lavorazione: le tre uve, raccolte in periodi differenti, vengono immediatamente pressate e poste a fermentare in tini differenti. L'assemblaggio dei vini si effettua dopo opportuni controlli analitici ed esami organolettici.

L'imbottigliamento per la presa di spuma avviene sempre in primavera, poi le bottiglie soggiornano in cantina per almeno 40 mesi, indispensabili per un migliore affinamento.

Esame organolettico.

Colore: Rosa salmone più o meno intenso secondo le annate, spuma e corona ben dichiarata, perlage minuto e persistente

Profumo: Caratteristica l'impronta impressa dalle uve Pinot Nero vinificate in rosso, il frutto risulta qui evidente.

Sapore: con nerbo e stoffa ben presenti, risulta fresco e acidulo, si presta ad essere servito freddo e può accompagnare tutto il pasto.

Alcool: 12,5%

Acidità totale: 8,00 g/l.

Abbinamenti: La complessità olfattiva e la ricchezza gustativa lo rendono ideale accompagnamento dell'intero pasto.

Temperatura di servizio: 8/9 °C

Tipologia del terreno: In parte depositi morenici di età antica, ricchi di scheletro e molto profondi, coperti da depositi eolici fini; in parte di origine morenica recente frammista a deposizione fluvioglaciale.

Sistema di allevamento: Guyot

Numero ceppi per ettaro: 5.000 - 6.250