

LA TORRE

VINI DI FRANCIACORTA



FRANCIACORTA DOCG ROSÉ

VITIGNO

Pinot Nero 100%

CARATTERISTICHE

Zucchero 2,5 gr/lit.

Le uve bianche e rosse sono vinificate separatamente e la preparazione della base avviene a fine fermentazione.

Le uve Pinot Nero vengono fatte fermentare a contatto con la buccia per il tempo necessario all'ottenimento di un vino base rosato, atto poi a conferire al prodotto finale un colore più o meno intenso.

A prodotto finito avremo caratteristiche dal sapore fresco e sapido; odore fine e ampio; spuma intensa.

Vinificazione: 75% pigiadiraspato con macerazione a freddo e 25% in pressa.

Gradazione alcolica totale: 12,63% vol.

Acidità totale: 6,8 g/l.

Estratto: 25,5 g/l.

Affinamento: 28 mesi sui lieviti.

COME SI CONSERVA

Per una corretta conservazione le bottiglie vanno tenute coricate, affinché il tappo rimanga umido ed espanso e pertanto garantisca la tenuta, al buio e al fresco, a temperatura costante fra 10-15°C e un'umidità intorno al 70-75%.

ABBINAMENTI

La presenza del Pinot Nero conferisce un corpo ed un vigore che permettono di assaporarlo con salame e salsiccie, con risotti ai funghi porcini e agli asparagi, con melanzane alla parmigiana, con zuppe di pesce saporite, carni di agnello o vitello, rane e lumache.

FORMATI

Su prenotazione Magnum da lit. 1,5, Jéroboam da lit. 3, Mathusalem da lit. 6, Salmanazar da lit. 9.