



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