



# Blanc de Noir

Franciacorta DOCG 2010

## Le Marchesine

---

Il Franciacorta Docg Brut Blanc De Noir nasce da selezioni clonali di uve Pinot Nero. Vendemmia a mano in piccole casse, pressatura molto lenta e soffice dei grappoli interi. Fermentazione senza contatto con le bucce controllata in purezza a 17° - 19° con lieviti indigeni onde mantenere integro il sapore e i profumi della Franciacorta. Maturazione in vasche d'acciaio inox. Nei mesi di Marzo e Aprile viene effettuato il passaggio in bottiglia per la presa di spuma.

Le bottiglie vengono accatastate in locali di affinamento a temperature controllate (12° - 14°) per almeno 36 mesi. Trascorso tale periodo il Franciacorta Brut D.O.C.G. "Millesimato" assume le sue caratteristiche di profumo e sapore e con finissimo perlage. Si passa poi alla fase finale di remuage, dégorgement e abbigliamento per la spedizione.

---

### CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Spumante
<b>Sottotipo</b>	Rosato
<b>Disciplinare</b>	Franciacorta
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2010
<b>Classificazione</b>	Millesimato
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Lombardia
<b>Localizzazione</b>	Paderno Franciacorta e Gussago
<b>Vitigno</b>	Pinot nero
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosa pallido con riflessi ramati Perlage finissimo e persistente
<b>Gusto</b>	In bocca vivo e strutturato, lungo e persistente
<b>Profumo</b>	Bouquet di frutti rossi, lampone e mora; minerale, con sentori di cioccolato
<b>Abbinamenti</b>	Primi con pesce, primi con verdura, secondi piatti di pesce arrosto e alla griglia, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di carni rosso arrosto, saltate o molto elaborate, formaggi freschi, secondi piatti di frittura in particolare di pes
<b>Temperatura di servizio</b>	8° e 10°

### DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Pressatura molto lenta e soffice dei grappoli interi. Fermentazione senza contatto con le bucce controllata in purezza a 17° - 19° con lieviti indigeni onde mantenere integro il sapore e i profumi della Franciacorta

**Maturazione** in vasche d'acciaio inox. Nei mesi di Marzo e Aprile viene effettuato il passaggio in bottiglia per la presa di spuma

**Affinamento** In locali di affinamento a temperature controllate (12° - 14°) per almeno 36 mesi. remuage, dégorgement e abbigliamento per la spedizione