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 sapido. 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°