

# ESSENCE ROSÉ 2018

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ MILLESIMATO



Un raffinato, tenue colore rosato preannuncia profumi di sottobosco e composta di frutta, levigati almeno 42 mesi di affinamento sui lieviti.

-  **COLORE**  
Tenue tono rosato, con riflessi che tendono al salmone e che possono variare leggermente da un annata all'altra, per il diverso grado di maturazione delle uve di pinot nero
-  **PROFUMO**  
Intenso, sentori di piccoli frutti rossi
-  **SAPORE**  
Buon corpo e struttura, fragrante, intenso, equilibrato, ottima persistenza e piacevole vinosità
-  **PERLAGE**  
Fine e persistente, spuma abbondante e cremosa
-  **ACCOSTAMENTI**  
Consigliato a tutto pasto, soprattutto con primi, piatti di carne e pesci saporiti. Ideale con grandi salumi e formaggi, ottimo con il sushi
-  **TEMPERATURA**  
di servizio 7° - 8° C



## TIPO DI TERRENO

Calcareo-argilloso di origine Morenica

## UVE

50 % pinot nero, 50 % chardonnay

## RESA PER ETTARO

Annata contraddistinta da una buona resa. Il clima mite ha permesso di raggiungere 80-100 Qli/ha

## ANNATA

Millesimo 2018 e ottenuto dalla sapiente unione delle migliori uve di tale annata; l'utilizzo di pinot nero, vinificato in rosa conferisce buon corpo, struttura e soprattutto elegante vinosità, apportando una tannicità mai aggressiva

## VENDEMMIA

Tra metà agosto ed i primi di settembre quando le uve hanno raggiunto la corretta maturazione zuccherina, ma conservano ancora notevole acidità e freschezza

## AFFINAMENTO

Data di tiraggio: 16 e 17 Maggio 2019  
Prima data di sboccatura: 10 Ago 2022

ALCOOL	ESTRATTO SECCO TOTALE	ZUCCHERI RESIDUI	Ph	ACIDITÀ TOTALE	PRESSIONE
13 % Vol.	19,8 gr./lt.	7,5 gr./lt.	3,20	5,1 gr./lt.	6 atmosfere