

LOVERA BRUT ROSÈ DOCG



DA UNA DELICATA MACERAZIONE A FREDDO DI SOLE UVE PINOT NOIR NASCE LOVERA ROSÈ, GIOIELLO ENOLOGICO CARATTERIZZATO DA VIVACI NOTE CERASUOLE E LEGGERI RIFLESSI RAMATI. IL SUO BOUQUET DI ROSA SELVATICA E FRUTTI ROSSI ESPRIME AL MEGLIO LE QUALITÀ DI QUESTO FRANCIACORTA DONANDOGLI UN GUSTO PIENO E VIGOROSO, INTESNA STRUTTURA, GRANDE NERVATURA E PERSISTENZA ARMONICA.

DENOMINAZIONE IN ETICHETTA :
FRANCIACORTA DOCG BRUT ROSÈ

VITIGNI :
100% PINOT NOIR

COMUNE DEI VIGNETI :
ERBUSCO - ZONA LOVERA

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE :
8 ANNI

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO :
NORD-EST/SUD-OVEST

COMPOSIZIONE DEL TERRENO :
FRANCO

ALTITUDINE MEDIA DELLA VIGNA :
300 M.S.L.M.

RESA PER ETTARO :
100 Q

METODI DI DIFESA :
NATURALE (ZOLFO E RAME)

PERIODO DI VENDEMMIA :
AGOSTO

VINIFICAZIONE :
10 MESI IN ACCIAIO INOX

INVECCHIAMENTO :
MINIMO 24 MESI

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO :
5,0 % VOL

ZUCCHERI/SUGARS :
4,0 G/L

ACIDITÀ TOTALE :
7,5 G/L

SOVRAPRESSIONE :
6 ATM