




LOVERA
FRANCIACORTA

ROSÉ

Da una delicata macerazione a freddo di sole uve Pinot Noir nasce Lovera Rosé, 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, intensa struttura, grande nervatura e persistenza armonica.

Denominazione In Etichetta:
Franciacorta DOCG Brut Rosé

Metodi di difesa:
Naturale (zolfo e rame)

Vitigni:
100% Pinot Noir

Periodo di vendemmia:
Agosto

Comune dei vigneti:
Erbusco - Zona Lovera

Vinificazione:
10 mesi in acciaio inox

Età media delle piante:
15 Anni

Invecchiamento:
Minimo 24 mesi

Esposizione del vigneto:
Nord-Est

Titolo alcolometrico volumico:
12,5% vol

Composizione del terreno:
Franco

Zuccheri:
5,0 g/l

Altitudine media della vigna:
300 m.s.l.m.

Acidità totale:
7,5 g/l

Resa per ettaro:
100 q

Sovrapressione:
6 atm