



CORTEAURA

FRANCIACORTA
CORTEAURA
ROSÉ



FRANCIACORTA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
ROSÉ

Uve: 75% Pinot Nero - 25% Chardonnay.

Vigneti: le uve provengono dai vigneti dislocati nei diversi comuni della Franciacorta, rappresentativi di tutte le diverse unità di paesaggio che caratterizzano la zona.

Densità d'impianto: 5000 ceppi/ha.

Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato.

Resa ad ettaro: 65hl/ha.

Vendemmia: manuale con selezione dei grappoli e trasporto in piccole cassette a partire da metà agosto.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata (16 °C). I vini base vengono vinificati separatamente a seconda del vigneto d'origine ed in seguito sapientemente assemblati per creare la cuvée. Affinamento in bottiglia sui lieviti per un periodo di circa 40 mesi in cantine a temperatura costante di 12-15 °C.

Alcool: 12.5% vol.

Descrizione: colore rosa tenue e delicato. Profumo elegante con note di mora e lampone tipiche del Pinot Nero. Gusto morbido e succoso, accompagnato da un'acidità equilibrata.

Abbinamenti: ottimo all'aperitivo e a tutto pasto, si abina perfettamente a piatti di mare, pesce crudo, a carni rosse leggere, salumi misti, primi e secondi piatti a base di salsa di pomodoro. Ideale anche con pizze come la margherita, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 6° C .

Grapes: 75% Pinot Noir - 25% Chardonnay.

Vineyards: *the grapes come from vineyards located in different municipalities of franciacorta, representing all the different landscape units that characterize the area.*

Plant density: 5000 bases/Ha.

Training: *Guyot and spurred cordon.*

Yield per hectare: 65Hl/Ha.

Harvest: *manual with grapes selection and transport in small boxes beginning from mid-august.*

Vinification: *soft pressing of the grapes, fermented in steel tanks at controlled temperature (16 °C). The base wines are produced separately according to the vineyard of origin and then skilfully assembled to create the cuvee. Bottles ageing on leaven for a period of 40 months in cellars at the constant temperature of 12-15 °C.*

Alcohol: 12.5% Vol.

Description: *light pink and delicate colour. Elegant bouquet with hints of blackberry and raspberry typical of pinot noir. Soft and juicy taste accompanied by a balanced acidity.*

Matches: *great for aperitif and throughout the meal, it perfectly goes with seafood, raw fish, light red meat, mixed cold pork meats, main courses or second courses with tomato sauce. It's great also with pizza like margherita, ripe cheese.*

Temperature: 6° C (44 °F).



CORTEAURA