



Franciacorta Rosé Monique Pinot Nero

Lo Sparviere, Franciacorta DOCG

Bio /JS 92/100

Typ	Champagner / Schaumwein
Qualitätsstufe	DOCG/MO
Ausbau	Teilweise in Edeltank und Eichenfässern
Ausschanktemperatur	8 - 10 °C
Trinkreife	10 - 12 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Pinot Noir / Pinot Nero
Grösse	75cl
Artikelnummer	00124037

Bemerkungen

Die kleinen Pinot Noir-Kisten werden 24-36 Stunden lang in einem Kühlraum bei 4°C belassen, wobei die Trauben auf 10°C abgekühlt werden, um die Extraktion der Sortenaromen zu verbessern. Die gekühlten Trauben werden dann in der Kelter für 8-12 Stunden eingemaischt, um die gewünschten Farbpigmente und Aromavorstufen zu extrahieren. Der Most wird dann durch Schwerkraft abgesetzt und bei 15-17°C vergoren, teilweise in Edeltank und teilweise in Eichenfässern, wo er die malolaktische Gärung durchläuft.

Degustationsnotizen

Zart und lang anhaltend, in der Farbe lachsrosa, das mit der Zeit Kupfertöne annimmt. Aromen von Rosenwasser und roten Beerenfrüchten. Am Gaumen elegant und vollmundig, mit einer wohlüberlegten Säure, welche die Frucht belebt und die Aromen unterstreicht.