

vinea
ventis

FRANCIACORTA
ROSÉ

UVE: Pinot nero 50% Chardonnay 50%

VIGNETI: Cuvée delle migliori uve provenienti da due vigneti posti nei comuni di Rodengo Saiano e Passirano

PIANTE/HA: 5000

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

RESA: 65 hl/ha

VENDEMMIA: A mano con selezione delle uve e trasporto in piccole cassette nel momento ideale della maturazione

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e delicata per preservare colore e delicatezza delle uve Pinot nero. Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata (16°C).

Affinamento in bottiglia sui lieviti per un periodo minimo di 24 mesi in cantina a temperatura costante di 12-15°C

ALCOOL: 12,5% vol

DOSAGGIO: 5/gl

DESCRIZIONE: Colore rosa carico e perlage cremoso.
Sentori di mora e lampone del Pinot nero ben bilanciati dall'eleganza e freschezza dello Chardonnay

ABBINAMENTI: Ottimo con antipasti e salumi, secondi di carni rosse e pizza gourmet



VINEA VENTIS

Via Molino, 1 Paratico (Bs)
Tel. +39 035 02 66 523

vineaventis.it
info@vineaventis.it

