



## LO SPARVIERE FRANCIACORTA

### FRANCIACORTA D.O.C.G. ROSÉ “MONIQUE”

---

**TIPOLOGIA:** Franciacorta D.O.C.G. ROSÉ

**VITIGNO:** 100% Pinot Nero

**ESPOSIZIONE:** 150 – 200 metri s.l.m. - Provaglio d’Iseo.

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO:** La tessitura è prevalentemente argillosa-limosa

**RESA PER ETTARO:** 80 q.li

**VENDEMMIA:** Manuale in piccole casse con selezione dell’uva in vigna

**EPOCA DI RACCOLTA:** Tra l’ultima decade di agosto e la prima di settembre.

**VINIFICAZIONE:** La macerazione delle uve avviene in pressa e dura dalle 8 alle 12 ore per estrarre la giusta tonalità di colore dalle bucce e nobili precursori d’aroma. La decantazione è statica e la fermentazione, a temperatura tra 15-17°C., avviene parte in acciaio inox e parte in piccoli legni nei quali svolge anche la malo lattica.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI:** 24 mesi.

**DATI ANALITICI:** Grado alcolico: 13 % vol. - Acidità totale: 6.0 g/l - PH 3.18 - Zuccheri 8 gr/l

**VISTA:** Rosa salmone che nel tempo vira a riflessi ramati.

**PERLAGE:** Catenelle finissime risalgono continue dalla base del flute.

**OLFATTO:** Ha note di acqua di rose e frutti rossi.

**GUSTO:** Elegante, ampio, con una discreta acidità che ben si sposa alle piacevoli note sapide che ne esaltano l’aroma.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Servito a 8°C, è il giusto accompagnamento per salumi, anche saporiti, primi piatti a base di carne e di funghi, ricche preparazioni di verdure, come la parmigiana di melanzane, così come secondi piatti di carne rossa.



[www.losparviere.com](http://www.losparviere.com)



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA