

Franciacorta Rosé L'Acrobata 2013

Esiste un istante in perfetto equilibrio tra due toni di colore. È l'istante in cui il mosto e le bucce del Pinot Nero in macerazione vengono separati. Un istante che rimane inciso indelebilmente nella colorazione elegante di questo Franciacorta Rosé. Un equilibrio che si ritrova nei delicati sentori e nella straordinaria armonia gustativa. Nel bicchiere risalta il bel colore rosa scarico accompagnato da una spuma importante e persistente. Intenso al naso, con tracce di piccoli frutti rossi e petali di rosa.

Denominazione

Franciacorta Millesimato Rosé.

Varietà delle uve

Pinot Nero 50% - Chardonnay 50%.

Vigneti di origine

2 vigne a Chardonnay, dall'età media di 24 anni, ubicate nei Comuni di Corte Franca e Passirano. 1 vigneto a Pinot Nero, dall'età di 25 anni, ubicato nel Comune di Cazzago S. Martino.

L'annata 2013

Tra tutte le difficoltà, il 2013 sarà ricordato per essere stato l'anno della vendemmia settembrina. Una maturazione molto lenta, protrattasi in un periodo dell'anno in cui le alte temperature giornaliere sono un ricordo e le escursioni termiche sono più accentuate, non può che essere il preludio a basi di eccezionale livello qualitativo, sia in termini analitici sia di corredo aromatico. Le acidità, elevate, i pH, bassi, hanno contribuito a conferire particolare mineralità alle basi della vendemmia 2013.

Resa media per ettaro

8.000 kg di uva, equivalenti a 4.400 litri di vino (resa in vino: 55%).

Vinificazione

Le uve, raccolte a mano e poste in piccole cassette, vengono raffreddate prima della pressatura. I mosti base fermentano separatamente in contenitori di acciaio. Trascorsi 8 mesi dalla vendemmia si procede alla creazione della cuvée. Sboccatura in assenza di ossigeno volta a eliminare qualunque shock ossidativo. Tappatura, gabbiettatura e confezionamento seguiti da un periodo di 6 mesi di stazionamento in cantina a temperatura controllata.

Tiraggio

Da aprile a giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

Affinamento sui lieviti

Durata media 36 mesi.

Dosaggio alla sboccatura

Apporto in zuccheri pari a 6,6 grammi/litro.

Dati analitici alla sboccatura

Alcool: 12,5% Vol; pH: 3,21; A. Totale: 6,6 g/l; A. Volatile: 0,39 g/l.

Solfiti

Anid. Solforosa totale inferiore a 55 mg/l (limite legale: 185 mg/l).

