



ELISABETTA BRAMI
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA MILLESIMATO ROSÈ REDIGOLI

Vitigni: Pinot Nero in purezza (100%)

Impianto: guyot

Resa: 80-90 q/ha

Vendemmia: raccolta manuale in cassetta

Periodo vendemmia: agosto

Pigiatura: macerazione sulle bucce in pressa pneumatica con frazionamento qualitativo dei mosti

Vinificazione: in rosato

Decantazione: inoculo di lieviti selezionati e fermentazione in vasca di acciaio e in barrique di rovere.

In primavera avviene l'assemblaggio della cuvée che successivamente all'aggiunta dello sciroppo zuccherino e del lievito da rifermentazione viene imbottigliata e coricata in catasta per il lento affinamento.

Affinamento: in bottiglia per minimo 30 mesi sui lieviti e minimo 3 mesi di post dégorgement.

Remuage: gyropallet

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Dosaggio: 6gr. (dos. Brut)

Esame sensoriale

Colore: limpido, rosa tenue

Perlage: fine e persistente

Profumo: elegante, ampio, con note di frutti rossi

Sapore: fine, pieno e persistente

Riconoscimenti:

Prima annata 2018

AZIENDA AGRICOLA ELISABETTA BRAMI

Strada Vicinale delle Fosche, 25050 Provaglio d'Iseo, Brescia, Italy - 0306857185 - www.vinielisabettaabrami.it

