

 Italia, Lombardia

Il Franciacorta Rosè Demi Sec è stato il primo vino spumante a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) del Bel Paese. Come le altre tipologie di spumante Franciacorta anche il Rosè Demi Sec si contraddistingue per la sua forte personalità dovuta al dosaggio di liqueur aggiunto successivamente alla sboccatura. Il Franciacorta Rosè Demi Sec è uno spumante a dosaggio zuccherino elevato.

Lo speciale spumante rosato viene ottenuto attraverso la messa in opera due pigiature differenti. La prima pigiatura avviene tramite Torchio verticale Marmonier, si tratta di una spremitura piuttosto soffice che permette agli acini d'uva di non perdere le importanti qualità organolettiche che li contraddistinguono.

La seconda pigiatura viene eseguita con le più note presse a polmone. Dopodiché, questo spumante rosato demi sec viene fatto affinare sui lieviti in bottiglia per un periodo di tempo non inferiore ai 24 mesi.

Vitigni: Chardonnay 40%, Pinot Nero 60%

Colore: Rosa con perlage fine e persistente

Profumo: Il bouquet è di piccoli frutti rossi e sottobosco

Gusto: Fresco, elegante e generoso

Tipologia: Spumanti

Regione: Lombardia (Italia)

Gradazione alcolica: 12.0%

Formato: Bottiglia 75 cl

Abbinamenti: Antipasti di pesce, Carni bianche, Frittura di pesce, Pesce-crostacei al vapore, Finger Food, Pesce crudo.

Affinamento: 24 mesi sui lieviti

Note aggiuntive: Contiene solfiti

