



"Cuvée Rosa Rosae"  
Franciacorta DOCG Brut Rosé

36 Mesi sui Lieviti 4 settimane per il Remuage manuale. Rosa pastello vivido intenso all'inizio, dopo poco tempo che è stato versato nel calice il Franciacorta Rosa Rosae vira verso il rosa salmone, a testimonianza dello scarso contenuto di Solfiti (Solfiti: Anidride Solforosa totale inferiore a 50 milligrammi/litro; limite legale massimo: 185 milligrammi/litro). Tuttavia i profumi floreali rimangono congiuntamente a quelli di piccoli frutti rossi di bosco. Lampone, ribes, fragolina di bosco, per l'appunto. Ottima la Freschezza, lungo al palato, dove si "stende" morbido e avvolgente dato il perlage finissimo.

Indicazioni:  
Appassionati di Sushi, questa è una valida ed intrigante Alternativa.

Abbinamenti:  
Pregiati Prosciutti crudi al coltello. Salmone Selvaggio.



DETTAGLI  
PRODOTTO:

Tipologia:	Spumanti Rosè metodo Classico / Champagne
Uvaggio:	70 % Chardonnay; 30 % Pinot Nero
Nazione:	Italia
Regione:	Lombardia
Denominazione:	Franciacorta DOCG Brut Rosé
Formato:	75 cl.; 1,5 lt (Magnum)
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 7 anni
Temperatura di servizio:	9 °C