FERGHETTINA
Franciacorta

Franciacorta Rosé Brut DOCG 2012

Denominazione	Franciacorta
Varietà	100% Pinot Nero
Altezza vigneti	250 m.s.l.m.
Suolo	Calcareo Agilloso
Forma di allevamento	Guyot impianto a 5.000 ceppi/ettaro
Periodo vendemmia	Metà agosto con raccolta manuale
Vinificazione	L'uva viene pressata con una pressa pneumatica a pressioni molto soffici. Durante la vinificazione vengono separati i mosti in due categorie: mosto fiore, che ha le caratteristiche migliori e viene utilizzato per la produzione di Franciacorta e mosto di seconda spremitura che non viene destinato all'imbottigliamento. La fermentazione alcolica viene svolta in vasche di acciaio a una temperatura controllata compresa tra 16 e 18 °C. Ogni vigneto viene vinificato separatamente dagli altri e questa divisione viene mantenuta fino alla primavera successiva alla vendemmia quando, dopo scrupolosi assaggi, il vino dei diversi vigneti viene assemblato in una cuveè e imbottigliato per la presa di spuma.
Affinamento sui lieviti	36 mesi
Caratteristiche gustative	Colore rosa antico. Perlage fine e persistente. Aroma molto elegante con note di mora e lampone. Ottima persistenza e struttura
Numero bottiglie prodotte	40.000 da litri 0,75 e 1.000 magnum

Azienda Agricola Ferghettina di Roberto Gatti Via Saline 11 25030 Adro BS
Telefono 030-7451212 Fax 030-7453528 www. ferghettina .it - info@ferghettina.it
P.IVA IT01963790983 Cod. fiscale GTTRRT53 A 08C408C