



CONTI DUCCO
Franciacorta



Rosé de Noirs Brut d.o.c.g.

La “poesia” del Pinot Nero in una bottiglia di bollicine! Un prodotto estremamente complesso e delicato che può essere realizzato solamente da “mani” esperte capaci di trovare l’equilibrio ottimale tra colore, gusto e delicatezza.

La soffice pressatura di solo mosto fiore è infatti completata da una breve macerazione pellicolare nella quale gli acini di Pinot Nero cedono tutta la loro personalità sensoriale, cromatica e gustativa.

La successiva rifermentazione in bottiglia e l’affinamento sui lieviti per circa 30 mesi contribuiscono ad un’ulteriore evoluzione dei sentori primari di questo vitigno.

Certamente il prodotto più intrigante della collezione Conti Ducco.

Tipologia: Franciacorta D.o.c.g. Brut Rosé

Zona di Produzione: Monticelli Brusati

Vitigni: 100% Pinot Nero

Resa Per Ettaro Media: 70 q.li

Sistema di Allevamento: Cordone speronato

Vinificazione: Pressatura Soffice, Breve Macerazione Pellicolare, Fermentazione in Acciaio Inox con lieviti selezionati, Rifermentazione in Bottiglia

Affinamento Minimo: 30 Mesi in Bottiglia

Numero Bottiglie Prodotte/Anno: 20.000 Numerate.

Colore: Rosa quarzo antico

Perlage: Fine, Persistente

Profumo: Complesso, Molto intenso, fruttato

Sapore: Complesso, Fresco, Armonico, Persistente

Abbinamenti: Seconde portate, anche carni rosse

Temperatura di Servizio: 6/8 °C

Conti Ducco

Via degli Eroi, 70 - Franzione Camignone

25050 Passirano (BS) Italia

tel. +39 030 6850566 - fax +39 0306850586

info@contiducco.it - www.contiducco.it