

CONTI DUCCO
Franciacorta Vintage 2016
Rosé

CONTI DUCCO

FRANCIACORTA MILLESIMATO BRUT ROSÉ 2016

INTEGRALMENTE PRODOTTO ALL'ORIGINE DALLA SOC. AGR. CONTI DUCCO - PASSIRANO - ITALIA

Edizione limitata, bottiglia **N° 00153** di 20.000

Sboccatura
Lotto

PRODOTTO IN ITALIA

| | | | |
|--|-------|---------------------|--------|
| BOTTIGLIA | GL 70 | GABBIETTA | FE 40 |
| VETRO | | ALLUMINIO E METALLO | |
| CAPSULA C/ALU | 90 | TAPPO | FOR 51 |
| ALLUMINIO | | SUGHERO | |
| RACCOLTA DIFFERENZIATA | | | |
| VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE | | | |

75 cl e 12,5% vol

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - CONTIENT SULFITES - ENTHÄLT SULFITE



È la perfetta fusione tra femminilità e struttura, delicatezza e complessità, eleganza e persistenza ad esprimere al meglio tutta la poesia del Pinot Nero, ora Millesimato.

Tipologia: Franciacorta Docg Brut Rosé

Vitigni: 100% Pinot Nero

Resa media per ettaro: 70 q.li

Età media vigneti: 15 anni.

Sistema di Allevamento: Guyot e cordone speronato.

Vinificazione: Breve macerazione pellicolare, pressatura soffice, fermentazione in acciaio inox con lieviti selezionati, rifermentazione in bottiglia.

Affinamento Medio: 60 mesi in bottiglia.

Numero Bottiglie Prodotte/Anno: 20.000 numerate.

Colore: Rosa quarzo antico.

Perlage: Fine, abbondante, persistente.

Profumo: Complesso, molto intenso, fruttato.

Sapore: Fine, elegante, persistente.

Abbinamenti: Antipasti di salumi, ideale su seconde portate di carni rosse, intrigante abbinamento cromatico con grigliate di pesce e tartare di tonno rosso.

Temperatura di servizio: 6/8° C.