

ROSÉ

FRANCIACORTA D.O.C.G.

| | | |
|-----------------------------|---|--|
| Alcoholpercentage | : | 12,5% vol. |
| Zuurgraad | : | 7 gram / liter |
| Restsuiker | : | <1,2 gram / liter |
| Druivensoort | : | 1000% Pinot Nero |
| Gemiddelde productie | : | 2.300 flessen/jaar |
| Wijngaard locatie | : | Monte Orfano, wijngaarden in Cologne en Coccaglio. |
| Bodemprofiel | : | In de IJstijd ontstane fluvioglaciale bodem, vruchtbaar met een diep liggend kiezel mengsel. |
| Teelt systeem | : | Spurred Cordon Systeem |
| Opbrengst/ ha. | : | 55 hl / ha. |
| Oogst | : | Handmatige pluk in kleine kratten (max. 18 kg per stuk). Oogst gebeurt tussen laatste weken van augustus en de eerste van september. |
| Vinificatie | : | De druiven worden zachtjes geperst waarbij de eerste en twee persing apart worden opgeslagen. Na de eerste 12 uur rondpompen (13 ° C), worden de most en gist toegevoegd. Hierna wordt de wijn in RVS tanken bij een temperatuur van 10 ° C bewaard. |
| Rijping | : | Voor definitieve botteling wordt de wijn Minimaal 18 maanden opgeslagen in RVS en het sediment verwijderd. |
| Gebotteld | : | 2011 |
| Serveertips | : | Serveer niet boven 10 ° C en zet de fles in een ijs-emmer zodat de temperatuur tot 6 ° / 8 ° C. kan dalen. Rosé is een goede aanvulling bij alle maaltijden en als aperitief. |



C O R T E F U S I A