



Lancini

FRANCIACORTA



ROSÉ

FRANCIACORTA

UVE: Pinot Nero. Chardonnay

VENDEMMIA: Durante la seconda decade di Agosto

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice a bassa resa in seguito a una leggera macerazione. fermentazione in botti d'acciaio a temperatura controllata.

TIRAGGIO: Durante la primavera seguente alla vendemmia.

AFFINAMENTO: Oltre 27 mesi sui lieviti
+ 6 mesi post sboccatura

COLORE: Rosa tenue con riflessi aranciati

NOTE DEGUSTATIVE: Al naso si riconoscono profumi di fragoline di bosco, ribes e frutti rossi. All'assaggio si percepiscono la struttura e la complessità del Pinot Nero, insieme alle note fruttate, floreali e di crosta di pane.

ABBINAMENTI: Si abbina facilmente con primi e secondi piatti, in particolare quelli più saporiti, come ad esempio piatti a base di pomodoro, carni rosse, formaggi stagionati e salumi.

DOSAGGIO: 6 g/L

ALCOL: 12.5 % vol.

FORMATI: Bottiglia 0.75 L