

Franciacorta Brut Rosè Le Rive

Nome vino:	Franciacorta Rosè Le Rive
Tipologia di gusto:	Brut
Denominazione d'origine:	Franciacorta docg
Zona di produzione:	Ome - Franciacorta
Terreno:	Vigneti terrazzati a 300 msl, terreno argilloso.
Allevamento/Resa ettaro:	Cordone speronato, 60 ql. ettaro
Vendemmia:	Seconda/terza decade di Agosto
Varietà delle uve:	100% Pino nero
Età media delle vigne:	10 anni
Dosaggio Sboccatura:	10 millilitri di liqueur per bottiglia
Tiraggio:	Marzo / Aprile
Permanenza sui lieviti:	Periodo superiore ai 24 mesi.
Volume della bottiglia:	0.75 LT.
Nr. bottiglie prodotte annualmente:	5.000
Gradazione alcolica:	12,5 %
Enologo:	Alessandro Santini
Agronomo:	Giuseppe Turrini
Vinificazione:	Prodotto con uve 100% Pinot Nero lasciate fermentare a contatto con la buccia per il tempo necessario a conferire al vino una tonalità rosata. Questo Franciacorta si distingue per la sua personalità e struttura, per un profumo elegante e raffinato che lo rendono ideale in abbinamento a risotti con i funghi, carni d'agnello, salsicce, zuppe di pesce saporite.
Breve storia della cantina:	L'azienda agricola Al Rocol ha tradizioni agricole antiche. Tutti i vigneti dell'azienda sono terrazzati e collocati in alta collina nel comune di Ome. La superficie aziendale raggiunge 34 ettari, di cui nove sono vitati, seguendo le regole della più attuale viticoltura e del Consorzio Vini Franciacorta di cui l'azienda fa parte. Vengono utilizzate uve provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà.

