



LIBERWINES
BRN



FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

D.O.C.G. 2015

Uva: 100% Pinot Nero

Amadurecimento: Sem
passagem por madeira

Gradação Alcoólica: 12,5%

Temperatura: 8 - 10°C

Vinícola: Camilucci

Enólogo: Stefano Camilucci

Origem: Franciacorta, Itália



Notas de Prova: Resultado de uma criteriosa seleção de uvas Pinot Noir, após uma curta maceração nas películas, Rosé Franciacorta adquire uma fascinante cor rosa brilhante que seduz os olhos enquanto a estrutura e o poder do Pinot Nero encantam o paladar. O Franciacorta Rosé mostra personalidade, elegância e riqueza de aromas e sabores.



Técnica de Vinificação: Maceração curta. Primeira fermentação em inox e segunda fermentação com mínimo de 36 meses em contato com as borras. Outros 6 meses de refinamento em garrafa. Açúcar residual entre 5 e 6 g/l.



Harmonize com: Risoto de peixe, marisco, bem como peixes assados. Vai bem antes, durante e após as refeições.