



MIRABELLA
FRANCIACORTA

**DØM ROSÉ RISERVA
FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO
DOCG**



Uve: Pinot Nero 60%, Pinot Bianco 25% e Chardonnay 15%

Vigneti di provenienza: Le uve arrivano unicamente dal vigneto Mirabella, situato a Paderno Franciacorta

Terreno: Fluvio-glaciale

Impianto vigneto: Sylvoz a 3.000 ceppi/ha

Età media delle vigne: 41 anni

Resa: Non superiore a 60 q.li/ha

Vendemmia: Manuale, solo di grappoli sani a perfetta maturazione raccolti in piccole casse forate

Epoca di vendemmia: Prima metà di agosto, iniziando dal Pinot Bianco, proseguendo con il Pinot Nero e terminando con lo Chardonnay

Vinificazione: Ammostamento entro 3 ore dalla raccolta delle uve, pressatura separata dei tre vitigni con rese limitate (50%) e utilizzo del solo mosto fiore. Macerazione di 24-30 ore del Pinot Nero per l'estrazione del colore. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16-18 °C, 50% in vasche di cemento e 50% in barrique di rovere di più passaggi

Vini di riserva: Solo vini base dell'annata millesimata

Tiraggio: Nella primavera successiva alla vendemmia

Affinamento: Minimo 100 mesi sui lieviti in bottiglia e almeno 6 mesi dopo la sboccatura

Dosaggio: Dosaggio zero, senza alcuna aggiunta di zuccheri ma solo rabbocco con stesso vino

Colore: Rosa antico con sottili sfumature bronzate

Profumo: Fragranza di lieviti con note di piccoli frutti rossi seguite dal tocco speziato e dalla bacca di vaniglia

Sapore: La non dosatura lo rende dritto e asciutto e il lungo affinamento assicura un sottofondo avvolgente. frutto croccante e spezie, dallo zafferano al pepe bianco

IL COLORE DI UN TRAMONTO DALLA VELATURA ANTICA, NOTE PUNGENTI DI SINUOSA SPEZIATURA CHE VIRANO NELLA BREZZA FUMOSA E GOLOSA DI BACCHE ROSSE SELVATICHE