



**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