



BIONDELLI

FRANCIACORTA

BIONDELLI BRUT ROSE' MILLESIMATO "DONNA CLEMY" 2013 FRANCIACORTA

UVAGGIO: 100% Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto in località Bornato di Cazzago S. Martino (BS)

SUPERFICE VITATA: 1 ettaro

ESPOSIZIONE: Sud, tra 200 e 300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO: Morenico sottile con buona presenza di scheletro

ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO: 4300 Ceppi per ettaro

RESA PER ETTARO: 90 Quintali

METODO DI PRODUZIONE: Agricoltura biologica fin dalla prima vendemmia, con certificazione nel 2014

PERIODO DI RACCOLTA: Prima metà di Agosto

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e conseguente fermentazione a temperatura controllata (14°-15°) in vasca di acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO: Nella Primavera successiva alla vendemmia si effettua il tiraggio

AFFINAMENTO: In bottiglia per la presa di spuma per un minimo di 38 mesi dopo il tiraggio

CARATTERISTICHE:

- **Colore:** nuance rosa antico con sfumature corallo
- **Profumo:** l'incipit olfattivo è all'insegna di una nota floreale di rosa, e poi si schiude un bouquet dove si distinguono sentori di fragole di bosco, mirtillo e spunti che richiamano sentori salmastrici
- **Gusto:** l'ingresso è verticale e gustoso al contempo, con un cotè di frutti rossi e una spiccata vena iodata che resta sottotraccia anche nei momenti successivi, quando il gusto si allarga per rivelare mela cotogna, ribes ed arancia essiccata. La dialettica tra eleganza e potenza conferisce un grande equilibrio che è poi sublimato da un lungo finale

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° - 12° gradi

