



Franciacorta Rosé DOCG Bio

Plozza

Produzent	Plozza Franciacorta
Herkunft	Lombardia/Franciacorta, Italien
Traubensorten	Pinot Nero
Flaschengrösse	75 cl

Weinbeschreibung

Erlesene, rosafarbene Nuancen, die sich später in aristokratisches Altrosa verwandeln. Intensiv im Aroma, voll und komplex. Der Rosé besitzt einen ausgewogenen Tanningehalt und reine Frucht. Eine schmeichelnde Perlage steigert die Noten von Würzkräutern, Haselnuss und weissen Früchten, die während der dreissigmonatigen Reifezeit auf Hefe entstehen. Der Duft behält im Abgang ein bewundernswertes Gleichgewicht, gefestigt durch die harmonische Vereinigung von grossartiger Struktur und ausserordentlicher Anmut.

Vinifikation und Ausbau

Der Franciacorta Rosé, eine wunderbare Einheit aus Struktur und Eleganz, entsteht aus Pinot Noir-Trauben, die teilweise weiss vinifiziert werden und zum Teil für vierundzwanzig Stunden in Kontakt mit den Traubenschalen gären. Die Trauben werden von den Stielen getrennt und die Beeren fallen durch die Schwerkraft in einen Bottich. Die Mazeration «Rosé» dauert 24 Stunden: Diese wenigen Stunden sind die optimale Zeitspanne, um den besonderen und zarten Farbton des Franciacorta "Rosé" zu erhalten. Danach wird der Saft von der Maische getrennt und in kleinen Eichenholzfässern und Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Nach Monaten des Reifens wird mit der Kreation des Cuvée fortgefahren. Der so entstandene Wein wird in Flaschen abgefüllt und gärt bei einer konstanten Temperatur von 12° C für mindestens 30 Monate im Weinkeller. Nach dem Degorgieren wird die Flasche für den Verkauf vorbereitet.

Passt zu

zu Lachscarpaccio mit Limettendressing und im Sommer zu gegrilltem Fleisch.

