



Mirabella
Franciacorta
1979



Franciacorta Rosé

TIPOLOGIA

Franciacorta Rosé DOCG.

VITIGNO

Chardonnay 45% - Pinot Nero 45% - Pinot Bianco 10%.

RESA

Non superiore a 90 q.li/ettaro.

VENDEMMIA

Le tre varietà vengono raccolte a mano in epoche differenti a seconda della maturazione, da ultima il Pinot Nero per conferire profumi più complessi ed eleganza nel colore.

VINIFICAZIONE

Lavorazioni separate dei 3 vitigni, con 18 - 24 ore di contatto con le bucce per la varietà rossa che fermenta a 25 - 28°C.

AFFINAMENTO

Per almeno 28 mesi sui lieviti in bottiglia, in cantina fredda e al buio. Sboccato 3 mesi prima della vendita.

DURATA DEL VINO

Minimo 3 anni dalla sboccatura.

COLORE

Rosa confetto che con l'invecchiamento prende riflessi ramati.

PROFUMO

Ricco ed ampio con sensazioni tipiche di lievito a cui si sommano frutti di bosco e sfumature vanigliate.

SAPORE

Armonico, di grande morbidezza facile da bere per tutti, in particolare per i palati femminili.

CONSIGLI

Servire a 8 - 10°C in calici ampi, apprezzandone il colore e il sapore dal fascino unico per un Franciacorta.