



Franciacorta Rosé Arcadia

Denominazione di origine controllata e
garantita

Uvaggio: 70% Pinot Nero, 30%
Chardonnay

Vinificazione: Soffice pressatura del mosto,
fermentazione in tini d'acciaio inox a
temperatura controllata. Il Pinot Nero
vinificato in rosa resta a contatto per un
breve periodo con le bucce che ne danno il
colore.

Successivamente il vino viene introdotto in
bottiglia dove dopo la seconda e lenta
fermentazione naturale in vetro rimane a
contatto prolungato con i lieviti.

**Permanenza in bottiglia a contatto sui
lieviti:** almeno 36 mesi

Zucchero: 8 gr./lt.

Colore: rosa buccia di cipolla

Olfatto: fine, gentile, di frutta e lieviti.

Gusto: sapore sapido, fresco, fine ed
armonico, carattere e stoffa avvertiti.

Accostamenti gastronomici: Ideale con
qualsiasi piatto di pesce anche elaborato,
con le frittiture in genere, ottimo per
accompagnare una selezione di carni bollite.
Gradevolissimo con dessert a base di frutta.

Temperatura di servizio: 8/10°

Gradazione alcolica: 12,5°