



Blanc de Noir

Franciacorta DOCG 2010

Le Marchesine

Il Franciacorta Docg Brut Blanc De Noir nasce da selezioni clonali di uve Pinot Nero. Vendemmia a mano in piccole casse, pressatura molto lenta e soffice dei grappoli interi. Fermentazione senza contatto con le bucce controllata in purezza a 17° - 19° con lieviti indigeni onde mantenere integro il sapore e i profumi della Franciacorta. Maturazione in vasche d'acciaio inox. Nei mesi di Marzo e Aprile viene effettuato il passaggio in bottiglia per la presa di spuma.

Le bottiglie vengono accatastate in locali di affinamento a temperature controllate (12° - 14°) per almeno 36 mesi. Trascorso tale periodo il Franciacorta Brut D.O.C.G. "Millesimato" assume le sue caratteristiche di profumo e sapore e con finissimo perlage. Si passa poi alla fase finale di remuage, dégorgement e abbigliamento per la spedizione.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Rosato
Disciplinare	Franciacorta
Denominazione	DOCG
Annata	2010
Classificazione	Millesimato
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Lombardia
Localizzazione	Paderno Franciacorta e Gussago
Vitigno	Pinot nero
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosa pallido con riflessi ramati Perlage finissimo e persistente
Gusto	In bocca vivo e strutturato, lungo e persistente
Profumo	Bouquet di frutti rossi, lampone e mora; minerale, con sentori di cioccolato
Abbinamenti	Primi con pesce, primi con verdura, secondi piatti di pesce arrosto e alla griglia, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di carni rosso arrosto, saltate o molto elaborate, formaggi freschi, secondi piatti di frittura in particolare di pes
Temperatura di servizio	8° e 10°

DATI DI PRODUZIONE

Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Pressatura molto lenta e soffice dei grappoli interi. Fermentazione senza contatto con le bucce controllata in purezza a 17° - 19° con lieviti indigeni onde mantenere integro il sapore e i profumi della Franciacorta

Maturazione in vasche d'acciaio inox. Nei mesi di Marzo e Aprile viene effettuato il passaggio in bottiglia per la presa di spuma

Affinamento In locali di affinamento a temperature controllate (12° - 14°) per almeno 36 mesi. remuage, dégorgement e abbigliamento per la spedizione