

CASTELLO BONOMI



Rosé Bio Millesimato

FRANCIACORTA BRUT DOCG

UVAGGIO

Pinot Nero (100%)

ZONA DI PRODUZIONE

Coccaglio (Franciacorta)

ALTITUDINE

250 - 275 metri s.l.m.

TERRENO

Calcereo e argilloso, ricco di scheletro

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VINIFICAZIONE

Dopo la pressatura soffice per estrarre solo il mosto fiore, la vinificazione avviene con l'ausilio delle tecniche a freddo per esaltare i profumi e la finezza del vino, con fermentazione a temperature di circa 14°C. Il vino base, dopo la prima fermentazione in acciaio, matura per circa 6 mesi a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Dopo la rifermentazione in bottiglia, matura per un minimo di 36 mesi in bottiglia prima della sboccatura. Prosegue poi l'affinamento in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

Dosi Distribution Wine