



CUVÉE IMPERIALE MAX ROSÉ

Franciacorta

UVE: Chardonnay (60%) e Pinot Nero (40%), provenienti dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

EPOCA DI RACCOLTA: dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

RESA: 9.500 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 60%, equivalente a 7.600 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio. La macerazione per alcune ore del Pinot Nero a contatto con le bucce (macerazione in rosa) dona colore e profumi tipici della varietà.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, con l'apporto del 10% di vini di riserva delle migliori annate. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Extra Dry.

FORMATI: bottiglia 750 ml.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma soffice e abbondante, con perlage sottile e persistente.

COLORE: rosa tenue, può variare leggermente da una vendemmia all'altra per il diverso grado di maturazione fenolica del Pinot nero.

PROFUMO: bouquet complesso, fragrante e vivace, con note marcate di frutti di bosco, frutta matura, denota una piacevole vinosità, per la presenza del Pinot nero anche nella liqueur d'expédition.

SAPORE: pieno, vellutato, morbido, con piacevole corpo.

ACCOSTAMENTI: ottimo all'aperitivo, per la sua struttura vinosa è consigliabile abbinato a svariate pietanze: salumi, carni saporite, salse, formaggi a media stagionatura, crostacei. Si accosta perfettamente a dolci di tono acidulo (fragole o mirtilli) e macedonie di frutta fresca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri 15,0 g/l

Acidità Totale 7,5 g/l - pH 3,10.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1962