Guido Berlucchi
BERLUCCHI
FRANCIACORTA

BERLUCCHI '61 NATURE ROSÉ 2016

Franciacorta Millesimato

UVE: Pinot Nero (100%), provenienti dai vigneti di proprietà Ragnoli, Quindicipiò e Gaspa; tutti ad alta densità d'impianto (10.000 ceppi/ettaro).

EPOCA DI RACCOLTA: terza decade di agosto 2016.

RESA: 8.000 kg d'uva per ettaro, con una resa media in mosto del 33% equivalente a 3.200 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti per il Pinot Nero vinificato in bianco, pre-macerazione a freddo per circa 24 ore e successiva pressatura soffice per il Pinot Nero vinificato in rosato. Fermentazione alcolica dei mosti in tini d'acciaio e affinamento di 6 mesi a contatto con i lieviti.
Una piccola quota di Pinot Nero è vinificata in rosso con macerazione fermentativa per circa 7 giorni.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con il 100% di vini dell'annata. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento sui lieviti per almeno 5 anni, seguito da altri 6 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Dosaggio Zero.

FORMATI: bottiglia 750 ml.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
ASPETTO VISIVO: spuma abbondante e cremosa, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e sinuoso.

COLORE: rosa camelia brillante con riflessi corallo.

PROFUMO: componente olfattiva estremamente complessa e fragrante, caratterizzata da note di piccolo frutti di bosco con tocchi di melagrana e punte acidule di ribes, impreziosite da sentori speziati di pepe rosa, e thé nero.

SAPORE: al palato il vino è caratterizzato da grande eleganza e vibrante acidità, con un gran corpo sostenuto dalla leggiadra trama tannica del Pinot Nero macerato.

ACCOSTAMENTI: è un Millesimato consigliabile a tutto pasto; può esaltare aperitivi a base di salumi dal gusto deciso, primi piatti di terra, carni gustose e formaggi, anche stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALL A SBOCCATURA:
Alcool 12,5% Vol.- Zuccheri tracce Acidità Totale 6.00 g/l - pH 3,15

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2011

GUIDO BERLUCCHI & C. S.P.A.
Piazza Duranti, 4 - 25040 Borgonato di Corte Franca (Brescia) - Tel. 030 98 43 81 - Fax 030 98 42 93 - www.berlucchi.it - info@berlucchi.it