



BERLUCCHI ' 61 NATURE ROSÉ 2018

Franciacorta Millesimato

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

EPOCA DI RACCOLTA: seconda decade di agosto 2018.

RESA: 10.000 kg d'uva per ettaro, con una resa media in mosto del 35% equivalente a 4.666 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti per il Pinot Nero vinificato in bianco, infusione 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 infusione 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 Amaryllis 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 finezza e vibrante acidità, con un gran corpo sostenuto dall'elegante trama tannica del Pinot Nero realizzato per infusione.

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 6.80 g/l - pH 3,12

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2011