ACQUISTATO IL .....

Franciacorta DOCG Brut Rosé



La Vigna

Terreno terreni sassosi

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante rosé brut

Provenienza Lombardia

Uve Pinot nero 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce, formaggi a pasta dura

Vinificazione I grappoli vengono raccolti manualmente e trattati con cura e pigiati delicatamente. Le basi Franciacorta ottenute vengono trasferite per la fermentazione in serbatoi d'acciaio termocondizionati. Qui, i mosti dei vini base fermentano, e restano fino a febbraio/marzo successivo. Dopo questo periodo, avviene l'assemblaggio dei vini per garantire equilibrio e complessità al blend che verrà imbottigliato per la seconda fermentazione in bottiglia. L'affinamento sui lieviti continua per circa 24 mesi. Con la sboccatura viene aggiunta una miscela di zucchero da mosto e vino (5,90 grammi/litro).

Sensazioni Colore: rosa salmone. Al naso rivela un bouquet aromatico complesso, dominato da note fresche di frutti rossi, che conferiscono un carattere vibrante ed estivo. Sono presenti anche delicati accenti floreali di rosa e sottobosco, che aggiungono delicatezza ed eleganza. In bocca è fresco, vivace e sapido, caratteristiche che offrono un equilibrio perfetto. Emergono sapori di fragolina di bosco, ribes e una leggera nota di agrumi che dona freschezza al palato. La finezza delle bollicine contribuisce a una sensazione di pienezza e rende ogni sorso armonioso e persistente.

Freschezza e carattere del Pinot Nero

Il Franciacorta DOCG Rosé Brut di Vezzoli è un vino raffinato. Il clima della regione, influenzato dal Lago d'Iseo e dalla vicinanza delle Prealpi, permette una maturazione perfetta delle uve. Grazie a un microclima fresco, inoltre, assicura ai vigneti il giusto equilibrio tra sole e ventilazione. Il Rosé Brut è prodotto con Pinot Nero che dona al vino corpo, struttura e una complessità aromatica che spazia dai frutti rossi alle note floreali e di sottobosco. Realizzato seguendo il Metodo SoloUva, questo approccio naturale che esclude l'aggiunta di zuccheri esogeni, mantenendo l'integrità e la qualità delle uve. Queste vengono raccolte manualmente e trattate con cura. Dopo una delicata pigiatura, i mosti fermentano in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata fino ai primi mesi dell'anno successivo. A questo punto, si assemblano i vini base per ottenere un blend equilibrato, che viene poi imbottigliato per la seconda fermentazione. L'affinamento sui lieviti dura almeno 24 mesi. Nel calice si presenta con un elegante colore rosa salmone, brillante e invitante. Al naso, sprigiona un bouquet aromatico complesso, dominato da note fresche di frutti rossi come fragoline di bosco e ribes nero, accompagnate da delicati accenti floreali di rosa e sottobosco. In bocca stupisce per la freschezza e vivacità. La trama è fruttata e vivace, con una piacevole acidità che conferisce equilibrio e una struttura avvolgente. Emergono sapori succosi di frutti rossi e un tocco di agrumi che rinfresca il palato, rendendo l'esperienza gustativa intensa e prolungata. La finezza delle bollicine accentua la sensazione di pienezza e rende ogni sorso armonioso e persistente.

Tradizione e Innovazione in una Franciacorta Sostenibile. Tutto questo, e molto di più, è Vezzoli, interessante realtà della Franciacorta. L'azienda, infatti, affonda le sue radici nella tradizione vinicola della Franciacorta, una terra rinomata per i suoi vini spumanti. Da oltre un secolo, la famiglia Vezzoli ha tramandato la passione per la viticoltura di generazione in generazione. Nel 1994, con lo sbarco a Erbusco, nel cuore della Franciacorta, inizia la produzione di vini di qualità. Qui, Giuseppe, Maria, Dario e Jessica Vezzoli gestiscono l'azienda a conduzione familiare, impegnandosi personalmente in ogni fase del processo produttivo, dalla vigna alla cantina. Una delle particolarità dell'azienda Vezzoli è l'utilizzo del Metodo SoloUva, una scelta rivoluzionaria rispetto al tradizionale Metodo Classico. Dal 2008, l'azienda ha sviluppato una tecnica innovativa che prevede l'uso esclusivo del mosto d'uva per la rifermentazione, evitando l'aggiunta di zuccheri esogeni come quello di canna. Questo metodo, pensato appositamente per il clima della Franciacorta, permette di valorizzare al massimo il terroir, portando nel bicchiere la pura espressione del territorio: vini ricchi di frutto e dalla struttura avvolgente, che esprimono appieno la personalità della zona. Inoltre Vezzoli ha scelto di abbracciare un approccio sostenibile, grazie alla filosofia Cu-Free, evitando l'uso del rame, un elemento tradizionalmente utilizzato in viticoltura, ma che può essere dannoso per l'ambiente. Questa scelta, unita alla Viticoltura di precisione, consente all'azienda di garantire una produzione pulita e una viticoltura che rispetti l'ambiente, sostenendo al contempo elevati standard di qualità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese