



ACQUISTATO IL

Franciacorta DOCG Brut Rosé

Freschezza e carattere del Pinot Nero



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

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 o saccarosigeni come quello di canna. Questo metodo, pensato appositamente per il clima della Franciacorte, permette di valorizzare i tempi di maturazione. Qui, i mosti dei vini base fermentano e restano fino al massimo il tempo, portando nel bicchiere la pura espressione del territorio: vini ricchi di frutto e, dalla struttura avvolgente, che avviene l'assemblaggio dei vini per garantire equilibrio e complessità all'interno in bottiglia. L'affinamento sui leviti continua per oltre 24 mesi, esprimendo ampiezza e la personalità della zona. Inoltre Vezzoli ha scelto di esprimere la storia e la personalità della zona.

centro d'arresto e vino (3,90 grammi/m³). Inoltre il vino ha deciso di abbracciare un approccio sostenibile, grazie alla filosofia Cu-Free, ovvero l'abstinenza e l'evitazione dell'utilizzo di pesticidi, quasi prevalentemente. Situazione simile ai letti stessa e sottobosco raggiungendo ambientale nel piano, vi fattà cioè che efficienza e sostenibilità dei letti. Teggerà che la dinamica della dena, flessibilità e padella qualità delle alluvioni. Questo apposito 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.