ACQUISTATO IL .....

Franciacorta Docg Brut Rosé "Ele"



Quando il Pinot Nero e lo Chardonnay trovano il perfetto equilibrio

Un'animo forte ma anche romantico e cool. "Ele" si presenta di colore rosa carico e brillante, con un perlage
fine e persistente. Al naso svela delicate note di frutti di bosco seguite da un ampio bouquet e richiami fragranti di croissant. In bocca si mostra molto fresco, ben bilanciato e di ottima persistenza. Una complessa semplicità, intrigante e mai banale. Leggerezza e decisione al servizio del palato.

Ci sono storie che nascono dalla ragione, altre dall'intuizione. Questa storia nasce da entrambe e poi le mescola col vino, una specie di lucida follia allo stato liquido. Due ragazzi cercano una nuova Franciacorta, capace di guardare al futuro, e la trovano nelle mani di vignaioli che si ispirano alla tradizione, facendo il vino come sempre, come si deve. Con loro condividono l'amore per la terra e per la qualità, ma ci aggiungono un po' di spirito pop e molta voglia di superare gli schemi, per creare un vino autentico nell'anima ma differente nel carattere. Un Metodo Classico che sa di nuovo. Freschezza, Innovazione ed un pò di razionale follia..
Ci sono storie che nascono dalla ragione, altre dall'intuizione. Poi c'è Ca' dei Pazzi.

La Vigna

Terreno	Terreni morenici, depositi fluviali, depositi fini, argillosi, fluvio glaciali
Esposizione	Media 200 mt
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro ca

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%
Gradazione	12,50%
Temp. Servizio	8°C
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Risotto di mare
Vinificazione	VENDEMMIA: Selezione e trasporto a mano dalla seconda settimana di agosto VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. I vini base provenienti dai diversi vigneti sono vinificati separatamente ed in seguito sapientemente assemblati per creare la cuvée. Affinamento sui lieviti in bottiglia per un periodo minimo di 24 mesi in cantine a temperatura costante di 12-15°C.
Sensazioni	si presenta di colore rosa carico e brillante, con un perlage fine e persistente. Al naso svela delicate note di frutti di bosco seguite da un ampio bouquet e richiami fragranti di croissant. In bocca si mostra molto fresco, ben bilanciato e di ottima persistenza. Una complessa semplicità, intrigante e mai banale.

© 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

customer.service@svinando.com · 011-19467821