ACQUISTATO IL .....

Franciacorta DOCG "Flamingo" Rosé Brut N. V.



Ispirato alle atmosfere di festa della notte di Las Vegas

Un Franciacorta DOCG che non passa certamente inosservato. Stiamo parlando di Flamingo, Chardonnay al 60% e Pinot Nero per la parte restante, proposto qui da Monte Rossa. Flamingo è la nuova release di uno dei Franciacorta che hanno fatto la storia e hanno contribuito al successo dell'azienda bresciana. Versione Brut, dunque secco ma non estremo, questo Flamingo si ispira alle atmosfere di festa della notte di Las Vegas. "il racconto di un'affascinante storia di divertimento e passione della quale Flamingo è il protagonista", si legge sul sito dell'azienda. Vinificazione delle basi parte in tini d'acciaio a temperatura controllata e parte in botti di rovere, dopo il suo assemblaggio questa cuvée riposa sui suoi lieviti per minimo 24 mesi. Rosa ramato, dal perlage fine e persistente. Al naso esprime belle note di frutti di bosco e di viola, impreziosite da sentori appena speziati. In bocca è fresco, abbastanza sapido, centrato e goloso. Chiude con un finale decisamente lungo, molto piacevole. Ottimo dall'aperitivo ai primi piatti, anche di pasta ripiena. Da provare anche su una pizza marinara.

Cantina storica della Franciacorta, a Monte Rossa la tradizione contadina si è fusa armonicamente con la tecnologia. Qui la cura artigianale, e la ricerca, sono gestite con impegno e mentalità imprenditoriale, senza compromessi. La sua storia ha inizio nel 1972, quando l'imprenditore Paolo Rabotti con il supporto della moglie Paola, intraprese la strada della viticoltura. Oggi è il figlio Emanuele a portare avanti, con entusiasmo, quel progetto. Tra i primi in Franciacorta ad abbandonare la produzione dei vini fermi, in Monte Rossa hanno da sempre investito nella tecnologia, continuando a sperimentare in cantina. Oggi l'azienda può contare su un vigneto di circa 70 ettari, suddivisi in numerosi cru, su terreni e con esposizioni diversi, che contribuiscono ad ampliare il patrimonio aromatico delle uve, per comporre cuvée ricche di struttura e complessità. La produzione annua è di circa 500mila bottiglie. Tutte da gustare.

La Vigna

Terreno	Morenico glaciale nella zona collinare Monte Rossa, più alcuni terreni sabbiosi e argillosi.
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera con potatura Guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	pressatura delle uve soffice con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 55% della resa. Ciascun cru è vinificato in purezza.
Sensazioni	Rosa ramato, dal perlage fine e persistente. Al naso esprime belle note di frutti di bosco e di viola impreziosite da sentori appena speziati. In bocca è fresco, abbastanza sapido, centrato e goloso. Scattante, chiude con un finale decisamente lungo, molto piacevole.

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

customer.service@svinando.com · 011-19467821