ACQUISTATO IL .....

Franciacorta DOCG Rosé Dosaggio Zero s.a



Piccola chicca enologica

Il Franciacorta DOCG Rosé Zero è una piccola chicca enologica che ben rappresenta la passione e la dedizione della cantina Santus nella produzione di spumanti di alta qualità. Franciacorta DOCG, il Rosé Zero di Santus è ottenuto al 100% da uve Pinot Nero, vitigno nobile noto per la sua eleganza e complessità. La scelta di utilizzare esclusivamente Pinot Nero conferisce al vino una struttura solida e una gamma aromatica ricca, con note fruttate e floreali distintive. Dopo la vendemmia, manuale, le uve vengono presto conferite in cantina per dare inizio alla loro trasformazione. Si inizia con una diraspatura, seguita da una macerazione carbonica sulle bucce in pressa. Questa fase, che dura alcune ore, permette l'estrazione delicata dei composti aromatici e del colore caratteristico del rosé. Il mosto quindi fermenta e matura per sei mesi in vasche di acciaio inox, preservando la freschezza e l'integrità aromatica del vino. In ultimo segue la fase di spumantizzazione in bottiglia e di affinamento sui lieviti per un minimo di 40 mesi, sviluppando complessità e finezza. Alla vista il Franciacorta Rosé Zero di Santus si presenta con un colore rosa tenue, quasi buccia di cipolla, molto delicato. La spuma è sottile ed elegante. Al naso, rivela fin da subito un intenso aroma di fragoline di bosco e rosa canina, preludio a un bouquet fruttato e floreale che incanta. Sentori di lampone, buccia di pesca e arancia sanguinella si intrecciano armoniosamente, creando un profilo olfattivo raffinato ed elegante. In bocca l'attacco è pungente e vivace, con un sorso croccante e persistente, dove ritornano con forza le note fruttate percepite al naso, accompagnate da una leggera mineralità che dona equilibrio e armonia. Vino estremamente versatile negli abbinamenti, si sposa bene con cruditè di pesce e crostacei in genere, esaltando la delicatezza dei sapori marini. La sua struttura e complessità lo rendono ideale anche con piatti a base di pesce più elaborati, come zuppe e ricette con ricci di mare.

Santus Franciacorta è un'azienda vitivinicola situata nel cuore dell'omonima regione vinicola, rinomata per la produzione di vini spumanti di alta qualità. Fondata nel 1995 da Maria Luisa Santus e Gianfranco Pagano, entrambi agronomi, l'azienda nasce con la certezza di potersi avvalere delle conoscenze scientifiche più avanzate. Nell'arco di tre anni impiantano circa 60.000 viti messe a dimora su 10 ettari di superficie, della cui coltivazione si occupano personalmente. Alla base della filosofia aziendale c'è la convinzione che compito dei piccoli viticoltori sia quello di essere una avanguardia a difesa delle diversità e di tutte le sfumature che la natura offre, rifiutando qualsiasi standardizzazione. I due, inoltre, sono convinti che il legame vite-clima-terroir è inscindibile e l'unico modo per esaltarlo è quello di non produrre cuvée ma di mettere in bottiglia il prodotto di singole annate. Per ottenere Franciacorta dotati di buona mineralità, complessità e struttura, unite ad una grande piacevolezza di beva, la vendemmia è piuttosto ritardata. Santus Franciacorta adotta pratiche agricole sostenibili, evitando l'uso di diserbanti e prodotti chimici di sintesi. L'azienda si impegna nella tutela della biodiversità locale, promuovendo un equilibrio naturale nel vigneto. I vini di Santus Franciacorta sono apprezzati per la loro finezza, l'eleganza e la capacità di esprimere le peculiarità del territorio.

La Vigna

Terreno	Morenico Fluvio-Glaciale
Esposizione Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	5950

Il Vino

Tipologia	Vino spumante rosé
Provenienza	Lombardia
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Diraspatura, Macerazione carbonica sulle bucce in pressa per qualche ora. Fermentazione alcolica e maturazione per sei mesi in vasca inox. Affinamento in bottiglia sui lieviti minimo 40 mesi.
Sensazioni	Spumante che si presenta con un colore rosa aragosta, brillante, bollicina fine e di grande persistenza, all'olfatto è elegante ed invita al primo sorso, sensazioni di crosta di pane, frutta matura, con sentori di more ribes e lamponi, al palato ha una buona mineralità unita ad una bella freschezza che si sposano bene con un finale lungo e persistente.

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