



ACQUISTATO IL

Franciacorta Rosè Lantieri Magnum

NV



Un Rosé che guarda alla Franciacorta con stile

Il color rosa pastello del Lantieri Franciacorta Brut Rosé DOCG ti fa capire che hai di fronte una Bollicina diversa dal solito. E se lo sguardo è coccolato da un aspetto delicato, invitante e fuori dagli schemi, al naso restituisce note di un fascino irresistibile. Frutta e lieviti, in armoniosa, inestricabile successione, con l'una che richiama gli altri in un sensuale gioco di rimandi. Fine ed armonico al palato, il Franciacorta Brut Rosé DOCG incanta per equilibrio e freschissima sapidità. Ineguagliabile con la cucina di pesce: da provare con una croccante tempura di gamberi. In una parola: sublime!

Lantieri de Paratico ha alle spalle una storia antica, anzi antichissima. Primi documenti storici testimoniano l'esistenza di proprietà legate alla famiglia ben prima dell'anno Mille. E se il rapporto con il territorio è così lontano in termini di tempo, altrettanto profonda e datata è la relazione che lega Lantieri alla Franciacorta del vino. Fin dal sedicesimo secolo infatti i Lantieri lo producono. A partire dagli anni '70 l'intraprendenza di Giancarlo Lantieri e lo spirito curioso e coraggioso dell'enologo Cesare Ferrari (all'esordio nel mondo delle Bollicine) hanno iniziato a lasciare il segno nel cuore degli appassionati di Franciacorta, e non solo. Una realtà suggestiva, un paesaggio incantato, un territorio ricco e fascinoso: tre elementi che contribuiscono ogni giorno al successo di chi ha scelto di raccontarsi attraverso vini d'eccellenza.

La Vigna

Terreno	Silicio argilloso
Esposizione	Sud, 300m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	6.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Rosato Brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Pinot Nero 75%, Chardonnay 25%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10°

Quando Berlo Entro 2 anni da oggi

Abbinamento Dessert a base di frutta

Vinificazione Soffice pressatura del mosto con fermentazione in tini d'acciaio inox a temperatura controllata. Il Pinot Nero vinificato in rosa resta a contatto con le bucce per un breve periodo. Successivamente il vino viene introdotto in bottiglia dove svolge una seconda e lenta fermentazione naturale a contatto con i lieviti.

Sensazioni Colore: Rosa pastello Olfatto: fine, gentile, di frutta e lieviti. Gusto: sapore sapido, fresco, fine ed armonico con evidente carattere stoffa.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821