



# FRECCIANERA ROSA

## Franciacorta Brut Rosè Millesimo 2013

### Uve:

Chardonnay 40%  
Pinot Nero 30% vinificato in rosato  
Pinot Nero 30% vinificato in bianco

### Lavorazione:

metodo Franciacorta  
(rifermentazione in bottiglia)  
45 mesi sui lieviti

### Note di degustazione

*Colore:* rosato più o meno intenso secondo le annate, spuma e corona ben dichiarata, perlage minuto e persistente.

*Profumo:* caratteristico con Delicato sentore di lievito, talvolta fruttato.

*Sapore:* sapido, fresco, fine ed armonico, ottima corrispondenza naso-palato nerbo e stoffa avvertiti.

### Tenore alcolico

12,50 %

### Zuccheri

6 gr/l



### Grapes

Chardonnay 40%  
Pinot Nero produced as rosé 30%  
Pinot Nero produced as white 30%

### Making process

Franciacorta method  
(re-fermented in bottle)  
45 months on yeasts

### Tasting notes

*Colour:* more or less intense rosé, depending on the year, well-defined froth and head, minute and persistent perlage

*Bouquet:* characteristic with delicate scent of yeast, at times fruity.

*Taste:* sapid, fresh, fine and harmonic, excellent nose-palate correspondence, vigorous and shrewd consistency.

### Alcohol content

12.50 Vol. %

### Sugar content

6gr/l