



RICCAFANA

Franciacorta



FRANCIACORTA BRUT ROSÈ MILLESIMATO TERRITORI RICCAFANA “PINÒ NEGHER”

Riccafana Franciacorta DOCG Rosè Brut

Annata:	2011
Uve biologiche:	100% Pinot nero
Vinificazione:	Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata.
Maturazione:	6 mesi in vasche inox
Affinamento:	Almeno 30 mesi sui lieviti
Alcol:	12,5%
residuo zuccherino:	0 g/l

Colore:	Rosato buccia di cipolla con sfumature confetto
Perlage:	Fine e persistente
Profumo:	Floreale con sentori di frutti rossi
Sapore:	Gusto pieno, sapido e persistente

Abbinamenti:

Può accompagnare egregiamente tutto un pasto, ottimo abbinamento con carne e pesce.

Temperatura di servizio: Servire a temperatura attorno a 6/8 °C

Tipologia del terreno:

Calcareo con una matrice quarzoso-calcarenitica, in parte argilloso.

Sistema di allevamento:	Guyot
Numero ceppi per ettaro:	Da 5800 a 6200 ceppi per ettaro
Resa per ettaro:	80 quintali
Tipologia:	Franciacorta DOCG

“La mia sensibilità creativa è rivolta al rispetto delle uve e del naturale, il risultato è una sintesi armoniosa capace di esprimere la magia della nostra collina, un ambiente inimitabile, un territorio unico dal quale nascono prodotti minerali, sapidi, dalla spiccata personalità.

Il progetto “Territori Riccafana” nasce dalla mia filosofia enologica purista, volta ad enfatizzare l’importanza della maturazione dei grappoli per il raggiungimento del giusto equilibrio tra i pH e le acidità del mosto e del vino, non aggiungendo nessuna percentuale zuccherina in fase di sboccatura.

Credo fortemente che la coltivazione biologica sia l’unico testimone di un’arte raffinata, in grado di associare i criteri di qualità e integrità dei vini ai principi etici propri dei rapporti umani.”

Riccardo Fratus

Sede Legale: Via Chiusa, 8/A - 25030 Coccaglio (BS) Italy
Tel e Fax (+39) 030. 715 67 97 - www.riccafana.it
Cantina: Via F.lli Facchetti, 91 - 25033 Cologne (BS) Italy



Conservazione prodotto
15-18° al 70% di umidità



Servire a 8-10°



Flut 5
Franciacorta



Pinot Nero 100 %



Tutto pasto
tranne dessert



Lombardia
Franciacorta