



**ROSE**  
Cuvée Millesimata

**Denominazione:** Franciacorta DOCG  
Rosé Millesimato.

**Varietà delle uve:** 100% Pinot Nero (80% vinificato in bianco - 20% vinificato tramite criomacerazione).

**Periodo di vendemmia:** prima decade di settembre.

**Resa dell'uva in vino:** 45%.

**Periodo di elevazione sui lieviti:** minimo 45 mesi.

**Dosaggio zuccherino alla sboccatura:** 6 g/l.  
**Grado alcolico:** 12,5%.

*Name: Franciacorta DOCG Rosé Millesimato.*

*Grape variety: 100% Pinot Nero (80% vinified in white - 20% vinified through cryomaceration).*

*Harvest period: first ten days of September.*

*Grape yield in wine: 45%.*

*Elevation period on the lees: minimum 45 months.*

*Sugar dosage on disgorgement: 6 g/l.*

*Alcohol by vol: 12.5%.*

È all'alba che vengono raccolte le uve destinate a questo vino elegante ed eclettico: l'aurora si cristallizza in bottiglia con le sue sfumature coralline, i suoi profumi di sottobosco e la promessa di un nuovo inizio. Elegantissimo rosa corallo, il profumo esalta le note di frutta, dalla ciliegia ben matura all'arancia sanguinella, passando per il ribes e le amarene allo sciroppo; prosegue con cera d'api e radice di genziana. Al palato la frutta domina una volta di più, lunga scia di melagrana, pompelmo rosa ed estrema succosità. È vino dalla grande bevibilità nonostante la struttura piena, certamente un valido sostituto ai vini rossi su preparazioni di carni rosse, magari con cotture brevi o lievi marinature; da provare anche su risotti a base di prodotti della pesca.

### Agricoltura

- ◆ Tipologia del terreno:
  - ◆ Morenico sottile: da poco profondi a sottili, substrato sabbioso-limoso con ghiaie e ciottoli, scheletro da frequente ad abbondante, tessitura franco sabbiosa, reazione alcalina, drenaggio rapido.
- ◆ Sistema di allevamento: Guyot.
- ◆ Numero ceppi per ettaro: 5.000.

### Vinificazione

Le uve di Pinot Nero vengono selezionate e raccolte con cura la mattina al sorgere del sole per garantire la freschezza del frutto. Entrata in cantina in cassette, l'uva viene preparata per una criomacerazione-prefermentativa, viene versata sulla linea di cernita per un ulteriore controllo prima di finire sul nastro trasportatore. In questa fase viene distribuito sopra l'uva del ghiaccio secco (anidride carbonica solida a -78 °C), il quale rimanendo in pressa a contatto con gli acini per 12-15 ore, avrà il compito di assottigliarne la cuticola, garantendo l'estrazione di profumi freschi, fini ed eleganti insieme a un color ciliegia molto intenso.

Altra uva di Pinot Nero viene vinificata completamente in bianco e le due frazioni vengono unite a formare un prodotto in purezza con un equilibrio fresco-fruttato e un timbro unico.

*The grapes intended for this elegant and eclectic wine are gathered at dawn: daybreak is crystallised in the bottle with its coral hues, its scents of undergrowth and the promise of a new beginning.*

*A very elegant coral pink, the aroma enhances the fruity notes, from ripe cherry to blood orange, with currants and black cherries in syrup; it continues with beeswax and gentian root. On the palate, fruit once again dominates, a long trace of pomegranate, extremely juicy pink grapefruit.*

*It is a very drinkable wine notwithstanding the full structure, certainly a good substitute for red wines with red meat dishes, perhaps with short cooking times or light marinades; should also be tried with fish-based risottos.*

### Agricoltura

- ◆ Type of land:
  - ◆ Thin morainic: with little depth to thin, sandy-silty substratum with gravel and pebbles, rock fragments from frequent to abundant, sandy loam texture, alkaline reaction, quick drainage.
- ◆ Cultivation system: Guyot.
- ◆ Number of plants per hectare: 5.000.

### Vinification

*The Pinot Nero grapes are carefully selected and harvested as the sun rises in the morning to ensure the freshness of the fruit. Once in the cellar in boxes, the grapes are prepared for prefermentation-cryomaceration, placed on the screening line for an additional control before ending up on the conveyor belt. In this phase, dry ice is distributed on the grapes (solid carbon dioxide at -78 °C), which, remaining in contact with the grapes for 12-15 hours, has the task of thinning the skins, ensuring the extraction of fresh, fine and elegant aromas together with a very intense cherry colour. Another Pinot Nero grape is vinified entirely in white and the two parts are combined to make a product with purity and a fresh-fruity balance of a unique kind.*



**IBARISÈ**  
IN VIGNA DAL 1898