



**FRANCESCO
BATTISTA**
Riserva Crio-Rosé

UNO NESSUNO CENTOMILA, UNA CONTINUA EVOLUZIONE NEL CALICE

Colore cerasuolo, compatto e vivido, nonostante la lunga evoluzione. Il naso si apre con finezza sugli aromi di zenzero, genziana e malva, seguiti dalla dolcezza di pesca nettarina e mandorla per poi sprigionare le note di legno di rosa, cenere, tabacco biondo alla vaniglia, composta di frutti di bosco e fave di cacao, tipici sentori del Pinot Nero macerato sulle bucce. Al palato denota freschezza, grande succosità di ciliegia e ribes, arricchita dagli aromi di erbe e spezie.

La struttura è potente, sorprendente la giovinezza, quasi sfrontato per acidità viva e struttura ben salda, dove l'apporto della macerazione crea gran stoffa e lascia ampio spazio all'evoluzione futura. Finale lungo e asciutto, con effluvi balsamici di resina e sottobosco.

Agricoltura

- ◆ Tipologia del terreno:
 - ◆ Morenico Profondo; scheletro pronunciato, tessitura franca in superficie,
- ◆ Sistema di allevamento: Guyot.
- ◆ Numero ceppi per ettaro: 5.000.

Denominazione:
Franciacorta DOCG Millesimato.

Varietà delle uve:
100% Pinot Nero in Crio macerazione.

Periodo di vendemmia:
prima decade di settembre.

Resa dell'uva in vino:
45%.

Periodo di elevazione sui lieviti:
90 mesi.

Dosaggio zuccherino alla sboccatura:
da 0 a 2 g/l.

Grado alcolico:
13%.

Vinificazione

Solo le uve migliori vengono selezionate manualmente per creare questo Franciacorta, massima espressione della qualità, passione ed esperienza sulla vinificazione della famiglia Bariselli.

Il ghiaccio secco a contatto con le uve di Pinot Nero garantisce l'estrazione di profumi e sentori fini, freschi ed un profilo organolettico delicato, insieme ad un colore brillante e intenso. La prima fermentazione avviene in cisterne in acciaio inox termocondizionate dove, successivamente, riposa la base Franciacorta per almeno 8 mesi prima dell'assemblaggio.

La vendemmia, nella prima decade di settembre, permette di raccogliere un'uva fresca con un grado alcolico leggermente maggiore rispetto agli altri prodotti, utile a sorreggere la piena struttura ed importanza di questo prodotto. La seconda fermentazione in bottiglia secondo la tradizione del metodo, è lenta e tenuta sotto controllo giorno per giorno.

Ogni bottiglia rimane in media 90 mesi in elevazione sui lieviti per poi finire con un dégorgeamento neutro e puro con una liqueur a dosaggio zero di zucchero e con l'utilizzo dello stesso vino, il quale permette la massima espressione della qualità dell'uva e della passione per il lavoro svolto.

ABBINAMENTO CIBO-VINO

La sua forza lo rende capace di accostarsi a molte preparazioni di carne, anche con cotture medio lunghe, per accompagnare speziature e sapori decisi; degno compagno anche di risotti nobili o paste con sughi sostanziosi e saporiti. Non temere di consumarlo troppo presto, nel tempo evolverà e sarà capace di abbinamenti incredibili, compresa la selvaggina da pelo piuttosto che formaggi con lungo affinamento.