

DØM

Franciacorta Dosaggio Zero Rosé
Riserva

Si apre nel bicchiere con i colori di un tramonto dalla velatura antica. Regala note pungenti di sinuosa speziatura che virano nella brezza fumosa e golosa delle bacche rosse selvatiche, rincorse dalla dolce effervescenza del pompelmo rosa.

It has the color of an ancient sunset haze. It gives us sharp and crispy spicy notes, which turn to a smoky breeze of greedy wild berries combined with a sweet pink grapefruit vivacity.



Uve: Pinot Nero 60% - Pinot Bianco 25% Chardonnay 15%.

Resa: 70 q.li/ettaro.

Vendemmia: Selezione e raccolta a mano dei grappoli migliori del Cru Mirabella.

Vinificazione: Pressatura soffice e progressiva. Fermentazione con lieviti selezionati in vasche di cemento. Lo Chardonnay fermenta e matura in piccole botti di rovere. Batonnage per 4/5 mesi.

Affinamento: Sui lieviti per almeno 100 mesi.

Colore: Rosa antico, impreziosito da sottili sfumature bronzate.

Profumo: Ricco nella tipica fragranza dei lieviti, chiare le note dei piccoli frutti rossi, seguite dal tocco speziato e dalla bacca di vaniglia.

Sapore: La non dosatura lo rende dritto e asciutto, allo stesso tempo il lungo affinamento assicura un sottofondo avvolgente. Al frutto croccante seguono a più riprese le spezie, dallo zafferano al pepe bianco.

Grapes: Pinot Nero 60% - Pinot Bianco 25% Chardonnay 15%.

Yield: Starting from 70 quintals/hectare.

Harvest: Selection of the best bunches from the oldest vineyards Mirabella Cru.

Wine-making: Soft and delicate pressing, selected yeasts and low fermentation in cement vats at controlled temperature. The Chardonnay ferments and refines in barrique.

Refinement: At least 100 months on yeasts in bottle.

Colour: Antique pink further enhanced by warm slightly coppery hues.

Bouquet: Rich and full with typical fragrance of yeast, as well as wild berries combined with a spicy touch and vanilla bean.

Flavour: well-defined, dry and velvety at the same time. Crispy and fruity aftertaste blends spicy notes that are accentuated with aging, like saffron and white pepper.



MIRABELLA
FRANCIACORTA