



# MIRABELLA

FRANCIACORTA



## DEMETRA ROSÉ MILLESIMATO FRANCIACORTA BRUT NATURE DOCG

**Uve:** Pinot Nero 50%, Chardonnay 35% e Pinot Bianco 15%

**Vigneti di provenienza:** Le uve arrivano unicamente dal vigneto Mirabella, situato a Paderno Franciacorta

**Terreno:** Fluvio-glaciale

**Impianto vigneto:** Sylvoz a 3.000 ceppi/ha

**Età media delle vigne:** 41 anni

**Resa:** Non superiore a 60 q.li/ha

**Vendemmia:** Manuale, solo di grappoli sani a perfetta maturazione raccolti in piccole casse forate

**Epoca di vendemmia:** Prima metà di agosto, iniziando dal Pinot Bianco, proseguendo con il Pinot Nero e terminando con lo Chardonnay

**Vinificazione:** Ammostamento entro 3 ore dalla raccolta delle uve, pressatura separata dei tre vitigni con rese limitate (50%) e utilizzo del solo mosto fiore. Macerazione di 18-24 ore del Pinot Nero per l'estrazione del colore. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16-18 °C, in vasche di cemento

**Vini di riserva:** Solo vini base dell'annata millesimata

**Tiraggio:** Nella primavera successiva alla vendemmia

**Affinamento:** Minimo 70 mesi sui lieviti in bottiglia e almeno 6 mesi dopo la sboccatura

**Dosaggio:** Brut Nature, senza alcuna aggiunta di zuccheri ma solo rabbocco con stesso vino

**Colore:** Rosa cipria intenso con lieve riflesso oro antico

**Profumo:** Un insieme inebriante di sensazioni che richiamano il tostato, il pompelmo rosa e il pan brioche, con un sottofondo di eucalipto e guscio di mandorla

**Sapore:** Note di arancia rossa, fiori bianchi e pasticceria salata appena sfornata. Fresco, sapido ed elegante ma al contempo potente e persistente

AFFASCINANTE CONTRASTO TRA L'INIZIALE GENTILEZZA E LO SVILUPPO  
VIVACE E POTENTE DEL SORSO. UN NUOVO STILE DI ROSÉ ITALIANO!