



La Rotonda

ROSÈ

2013 FRANCIACORTA

VINIFICAZIONE: Le uve di Pinot nero, raccolte a mano in cassette da 18 kg, sono state trasferite in cantina e, dopo valutazione sanitaria, pigiodiraspate e trasferite in vasca di inox dove hanno macerato sulle bucce in assenza di ossigeno per 15 ore.

Successivamente, in pressa, è stato mantenuto solo il mosto fiore, ottenuto per sgrondo.

Chiarifica statica, fermentazione in vasche di inox e successivo affinamento sulle fecce fini con batonnages settimanali fino a marzo.

Prima del tiraggio la base è stata assemblata con un 10% di Chardonnay fermentato in barrique.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 42 mesi.

UVE: 90% Pinot Nero, 10% Chardonnay.

Provenienti da 2 diversi vigneti con età media di 20 anni, situati a Calino di Cazzago San Martino.

RESA PER ETTARO: 8000 kg di uva dai quali vengono ottenuti 3500 l di vino.

EPOCA DI RACCOLTA: 27 Agosto Pinot Nero, 15 Settembre Chardonnay.



AZIENDA VINICOLA LA ROTONDA SRL

Via Boschi 1 - 25046 Calino di Cazzago San Martino (BS) - Tel./Fax 030 7750909
info@larotondafranciacorta.it - www.larotondafranciacorta.it