

# SANTUS

FRANCIACORTA

## ROSÉ EXTRA BRUT FRANCIACORTA DOCG

Ottenuto unicamente da uve provenienti dai vigneti santus e da una singola annata. la vendemmia è posticipata di circa 10 giorni rispetto alla media. ciò permette di conferire al vino maggiore complessità e struttura.

- **Vendemmia:** 2012
- **Superficie a vigneto:** ha 9,5
- **Agronomo:** Gianfranco Pagano e Pierluigi Donna
- **Enologo:** Alessandro Santini
- **Tipologia del terreno:** morenico
- **Uve:** chardonnay 70% - pinot nero 30%
- **Forma di allevamento:** cordone speronato
- **Numero ceppi per ettaro:** 5950
- **Resa per ettaro in quintali:** 80
- **Vinificazione:** diraspatura, macerazione carbonica sulle bucce in pressa per qualche ora, fermentazione alcolica in vasca inox termocondizionata
- **Maturazione:** 6 mesi in acciaio inox
- **Affinamento in bottiglia sui lieviti:** minimo 40 mesi
- **Residuo zuccherino:** 3 g/L
- **Caratteristiche:** colore rosa tenue, con note olfattive che richiamano decisamente ai descrittori caratteristici del pinot nero: piccoli frutti rossi quali ribes, mora, lampone, fragola, di struttura e complessità, sapido e persistente
- **Abbinamenti:** si abbina piatti dal sapore deciso sia di mare come crostacei, ricci, zuppe, ma ideale anche con carni rosse come carpacci e tagliate
- **Temperatura di servizio:** 8-10 °C
- **Solfiti:** anidride solforosa totale inferiore a 59 mg/L (limite di legge 185 mg/L)