

Franciacorta Rosé Zero

**100 % PINOT NERO IN PUREZZA E ASSOLUTAMENTE
SENZA DOSAGGIO PER ESALTARLO AL MASSIMO**

Tipologia: Rosé

Denominazione: Franciacorta

Vitigno: Pinot Nero 100%

Prima annata prodotta: 2007.

Tipologia del terreno: morenico fluvio-glaciale

Forma di allevamento: cordone speronato

Numero ceppi per ettaro: 5950

Resa per ettaro in quintali: 80

Resa per ettaro in litri: massimo 6500

Vinificazione: diraspatura, macerazione carbonica sulle bucce in pressa per qualche ora, fermentazione alcolica e maturazione per sei mesi in vasca inox.

Affinamento in bottiglia sui lieviti: minimo 40 mesi

Dosaggio Finale: 0 g/L

Solfiti: anidride solforosa totale inferiore a 59 mg/L (limite di legge 185 mg/L)



FRANCIACORTA
DOSAGGIO ZERO ROSÉ 2015

SAN
TUS

FRANCIACORTA

VIA CASE SPARSE, 2 | 25050 | PASSIRANO | BS |
E. INFO@SANTUS.IT | T. (+39) 030 5582053 | M. (+39) 348 651 2920