



TENUTA MORASCHI
FRANCIACORTA

Per una corretta gestione dell'imballaggio al termine dell'utilizzo:

BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBIETTA	TAPPO
GL 71	ALU 41	FE 40	FOR 51
Vetro	Alluminio e Metallo	Alluminio e Metallo	Sughero
RACCOLTA DIFFERENZIATA			Raccolta differenziata dedicata o raccolta differenziata per rifiuti organici
<i>Verifica le disposizioni del tuo Comune Separa le componenti e conferiscile in modo corretto</i>			

ROSÉ MORASCHI

Franciacorta Brut Rosé D.O.C.G.

Delicato e signorile spumante, ottenuto da una diligente, scrupolosa ed accurata selezione di uve Pinot Nero. L'elegante rosa chiaro valorizza il finissimo e persistente perlage, terminante in un trionfo di spuma ed in aromi deliziosi di erbe essiccate, more e frutti di bosco al tempo stesso soavi e dinamici.

A delicate and elegant sparkling wine, obtained from a diligent, scrupulous and careful selection of Pinot Noir grapes. The elegant light pink colour enhances the very fine and persistent perlage, ending in a triumph of foam and delicious aromas of dried herbs, blackberries and wild berries that are both suave and dynamic.

Denominazione: Franciacorta Rosé D.O.C.G.

Vigneto d'origine: Zona pedecollinare, Comune di Capriolo, Franciacorta, Italia.

Caratteristiche del terreno: Medio impasto, di origine morenica

Sistema di allevamento: Guyot

Periodo di vendemmia: Dalla terza decade di agosto alla prima decade di settembre. Raccolta manuale in cassette, con cernita delle uve sulla vite

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in vasche d'acciaio inox termocontrollate

Tiraggio: Da maggio a giugno dell'anno successivo alla vendemmia

Affinamento sui lieviti: In media 45 mesi

Dosaggio alla sboccatura: Apporto in zuccheri pari a 7 g/l

Note di degustazione: Di eccellente struttura e persistenza presenta una componente olfattiva fragrante e complessa caratterizzata da note floreali (fiori d'arancio, rose e violetta), vegetali (tè nero e tabacco) e fruttate (more e frutti di bosco), mentre al palato si rivela morbido ed equilibrato

Abbinamenti: Ideale con i risotti, esalta ed impreziosisce la sua struttura abbinato a ricercati antipasti di pesce a base di crostacei

Temperatura di servizio: 6-8°C

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Pressione: 5 atmosfere

Formato: Standard (0,75 L), Magnum (1,5 L)

Type: Franciacorta Rosé D.O.C.G

Vineyards: Foothills, Capriolo (BS), Franciacorta, Italy

Soil characteristics: Medium-textured, of morainic origin

Cultivation system: Guyot

Harvest period: From the third decade of August to the first decade of September. Manual harvesting into boxes, with sorting of the grapes on the wine

Wine making: Soft pressing, inox thermoconditioned basins fermentation process

Draft: From May to June of the year following the harvest

Refinement: In bottles for at least 45 months on yeasts

Sugar residue: 7 g/l

Tasting notes: With excellent structure and persistence, it has a fragrant and complex bouquet characterized by floral notes (orange blossom, roses and violets), vegetal notes (black tea and tobacco) and fruity notes (blackberries and berries), while soft and balanced on the palate.

Matching: Ideal with risotto, it enhances and embellishes its structure when paired with sophisticated fish starters based on shellfish

Serving temperature: 6-8°C

Alcol: 13% Vol.

Pressure: 5 atmospheres

Sizes: Classic (0,75 L), Magnum (1,5 L)