CABOCHON

FRANCIACORTA

ROSÉ BRUT

FUORISERIE N° 09



Caratteristiche organolettiche

Il **FUORISERIE ROSÉ N° 09** ha un colore rosa pastello come un petalo di rosa. Al naso presenta un tocco quasi vegetale, ricorda la pesca gialla e porta alla mente un sentore di peonia, è sottile ma lungo, con una chiusura balsamica e speziata di pepe bianco. In bocca rivela subito la sua compattezza e digeribilità, è fresco, croccante, con una leggera chiusura salina ed un ritorno di clementine.

ZONA DI PRODUZIONE:
Franciacorta Docg, Colline moreniche dei comuni di Bornato, Brescia

MICROCLIMA:
la collina di Monte Rossa fa parte della corona di colline a sud del lago d'Iseo che delimitano l'inizio della zona subalpina e separano il lago dalla pianura Padana. I vigneti si trovano quindi nella zona del passo delle correnti d'aria che si sviluppano per gli scambi termici tra la Pianura e il lago d'Iseo

CRU:
Pratone, Barek, Brolo, Palo, Nespoli

STRUTTURA DEL TERRENO:
morenico glaciale

VITIGNI UTILIZZATI:
Chardonnay 54%, Pinot Nero 46%

CUVEE:
80% vini proveniente dai cru storici e 20% vino di riserva

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Cordone Speronato a 70 cm da terra, Guyot

SESTO D'IMPIANTO:
2 x 1 m

DENSITÀ D'IMPIANTO:
5.000 piante/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI:
20 anni

RESA UVA PER ETTARO MEDIA:
max 85 q.li per ettaro

SELEZIONE DELLE UVE:
in vigna con raccolta manuale in cassette

VINIFICAZIONE:
pressatura delle uve soffce con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 48% della resa. Ciascun cru è vinificato in purezza

FERMENTAZIONE:
in acciaio e in fusti di rovere da 220 litri tra Settembre e Febbraio

INVECCHIAMENTO:
oltre 40 mesi

cabochon1987.com

Sede legale
Via Monte Rossa 1 rosso
Bornato di Cazzago San Martino (BS)

Sede operativa
Via per Ospitaletto 131
Cazzago San Martino (BS) - tel. 030 725066