



# MIRABELLA

FRANCIACORTA



## ROSÉ FRANCIACORTA BRUT DOCG

**Uve:** Pinot Nero 45%, Chardonnay 45%, Pinot Bianco 10%

**Vigneti di provenienza:** Le uve arrivano dai vigneti dell'azienda situati nei comuni di Paderno Franciacorta, Passirano, Camignone e Provaglio d'Iseo

**Terreno:** Morenico profondo e fluvio-glaciale

**Impianto vigneto:** Guyot a 5.000 ceppi/ha

**Età media delle vigne:** 28 anni

**Resa:** Non superiore a 90 q.li/ha

**Vendemmia:** Manuale, solo di grappoli sani a perfetta maturazione raccolti in piccole casse forate

**Epoca di vendemmia:** Prima metà di agosto, iniziando dal Pinot Bianco, proseguendo con il Pinot Nero e terminando con lo Chardonnay

**Vinificazione:** Pressatura soffice con rese molto basse (65%) e separazione dei mosti in tre frazioni. Macerazione di 18-24 ore del Pinot Nero per l'estrazione del colore. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16-18 °C in vasche di cemento

**Vini di riserva:** Dal 5% al 10%

**Tiraggio:** Nella primavera successiva alla vendemmia

**Affinamento:** Minimo 30 mesi sui lieviti in bottiglia e almeno 3 mesi dopo la sboccatura

**Dosaggio:** Brut, con residuo zuccherino mai superiore a 7,5 grammi/litro

**Colore:** Rosa cipria, che con l'invecchiamento svela delicati riflessi ramati

**Profumo:** Ricco e ampio, con sensazioni di lievito, note di frutti di bosco e sfumature vanigliate

**Sapore:** Armonico, di grande morbidezza, facile da bere e amato dai cercatori di morbidezza

AMA ABBANDONARSI A FANCIULLESCE REMINISCENZE  
COME BANCHI DI ELEGANTI PASTICCERIE DOVE PICCOLI FRUTTI ROSSI  
SALTELLANO SU STECCHE DI VANIGLIA E CROSTE DI PANE