



Selezione Grand Vintage
Franciacorta D.O.C.G.
Noble Rosé

IL BINOMIO GOLOSO E SEDUCENTE DEL GUSTO CA' D'OR

Nasce dai nostri vigneti Grand Cru coltivati ad uva Chardonnay e Pinot Nero sulle dolci colline di Passirano. Dopo i 7 mesi per la prima fermentazione in piccole vasche di acciaio, per 30 mesi circa, riposa, matura e si affina rifermentando in bottiglia, a contatto con lieviti selezionati, nell'oscurità e nel silenzio della Cantina.

Un magico e romantico Franciacorta, in equilibrio tra la delicatezza delle uve Chardonnay e la forza, la robustezza e la complessità delle uve Pinot Nero.

Il nostro Noble Rosé, immagine del binomio goloso e seducente di Ca' d'Or, è di un antico color rosa quarzo, con riflessi aranciati, colore dato dal tempo perfetto di lavorazione, ovvero pochissime ore di macerazione a freddo delle uve Pinot Nero. Viene lavorato in purezza ed esprime al naso profumi complessi, molto intensi, con chiare note di piccoli frutti rossi, frutta tropicale e di petali di rosa. Al palato, il fresco ed ampio sapore, unito ad un buon corpo, diviene armonia, tra note sapide e acidule guidate da una nota golosa di frutti rossi.

La bollicina è molto fine e di raffinata eleganza, il finale è di buon equilibrio.

SCHEDA TECNICA BOTTIGLIA

Forma:

una forma tanto originale quanto utile nella fase del processo di affinamento in Cantina, infatti la maggior superficie di contatto tra il liquido ed i selezionati lieviti, aumenta la capacità degli stessi di cedere sostanze fondamentali per lo sviluppo del bouquet espressivo dei nostri Franciacorta e di conseguenza di migliorarne l'espressione gusto-olfattiva. La data 1501, marcata a rilievo su vetro, ci ricorda la lunga storia del marchio Ca' d'Or.

Vetro:

Vetro bianco di classe A per alimenti.

Decorazione:

Colori all'acqua impressi su vetro tramite una tecnica di stampa, che utilizza telai in acciaio per trasferire il colore direttamente sulla bottiglia. I colori utilizzati sono termofusibili e previa cottura a 600/620° rendono la serigrafia indelebile. Colori e processo di lavorazione soddisfano la normativa sugli alimenti, garantendo la non tossicità. La maschera è di colore bronzo metallizzato, che identifica, insieme al collarino di colore arancio, la tipologia di vino contenuta.

Sughero:

Tappo neutro di altissima qualità, realizzato con l'utilizzo di microgranuli di sughero, ottenuti da materie prime selezionate, che mantiene inalterato il sapore del vino.



SCHEDA TECNICA VINO

Tipologia vino: Franciacorta D.O.C.G. Brut Rosé

Volume della bottiglia: 750 ml - 1500 ml

Uve: 80% Pinot Nero - 20% Chardonnay

Origine: Vigneti posti sulle dolci colline di Passirano (BS). Posizione particolarmente esposta e ventilata, suolo ciottoloso, moderatamente calcareo ed ottimamente drenante.

Sistemi d'allevamento: Cordone speronato

Densità d'impianto: 5000 ceppo/ettaro

Resa: 100 q/uva/ettaro

Resa di vino: 70% pari a 70 hl/ha

Età media delle viti: 20 anni

Periodo di vendemmia: Fine Agosto, inizio di Settembre.

Le uve sono raccolte a mano, trasportate e lavorate lo stesso giorno

Vinificazione:

Pressatura soffice previa macerazione di circa 3-4 ore a freddo (17/18°C)

Decantazione statica a freddo

Inoculo con lieviti selezionati

Fermentazione di 20 gg in acciaio inox AIS 316

Fermentazione malolattica svolta parzialmente

Primo affinamento: 7 mesi in vasche d'acciaio

Stabilizzazione: Statica a freddo

Affinamento sui lieviti: Mediamente 36 mesi in bottiglia

Alcohol: 12,5% vol.

Note sensoriali delineate dall'enologo:

Alla vista: Antico colore rosa quarzo, con riflessi aranciati

All'olfatto: Profumi complessi, molto intensi, con chiare note di piccoli frutti rossi, frutta tropicale e petali di rosa

Al palato: Fresco, complesso, armonico, con note sapide ed acidule, guidate da una nota di frutti rossi.

Buon corpo

Perlage: Bollicina molto fine e di raffinata eleganza

Finale: Buon equilibrio

Abbinamenti: Ideale a tutto pasto

Temperatura di servizio: 6/8°C