



ACQUISTATO IL .....

## Franciacorta Docg Noble Rosé



Svinando®

### Tre anni di affinamento in bottiglia per una bolla che non passa inosservata

Un Rosé elegante e complesso, quello proposto qui da Ca' d'Or. Un Franciacorta che viene elaborato a partire da un 80% di uve Pinot Nero e un 20% di Chardonnay. Un mix perfetto tra potenza ed eleganza. Un vino che, grazie anche ai suoi tre anni sui lieviti, ha la stoffa per reggere tranquillamente un periodo di ulteriore maturazione in cantina. Buono oggi, ci mancherebbe, è una bollicina che può senza dubbio aspettare per più di qualche mese in attesa dell'occasione giusta. Della cena tra amici o del romantico incontro con la persona amata che va giustamente sottolineato con una bottiglia importante. Rimarremo colpiti per la particolare sfumatura del suo colore che ricorda il rosa quarzo con riflessi aranciati. Al naso si percepiscono profumi complessi e intensi, con piccoli frutti rossi in bella evidenza, frutta tropicale e petali di rosa. In bocca è fresco e armonico, con note ancora dominate dalla frutta rossa. Buono corpo e l'equilibrio in genere.

Non vantano solo una lunga storia ma soprattutto un progetto imprenditoriale ben preciso. Stiamo parlando dei fondatori dell'azienda Ca' d'Or in Franciacorta. La cantina nasce, infatti, dall'incontro tra due amici, uno rappresentante di una nobile e storica cantina di Franciacorta e uno proveniente da una solida famiglia di professionisti, attiva nel marketing e nella creatività. Storia, qualità ed estro. Vigneti in Franciacorta e sui Monti Lessini, tutti i vini Ca' d'Or vengono elaborati nella cantina Borgo Santa Giulia, dove tradizione e futuro convivono con successo. Il tratto distintivo della produzione Ca' d'Or è senza dubbio la particolare bottiglia serigrafata con una originale forma studiata per esaltare il metodo di produzione, per gli spumanti che prevedono l'affinamento in bottiglia, rendendo allo stesso tempo il servizio ancora più elegante. Una bottiglia Ca' d'Or in cantina, si nota!

#### La Vigna

**Terreno** Calcareo, Ciottoloso

**Esposizione** 400 m.s.l.m.

**Allevamento** Cordone Speronato

**Densità imp.** 5000 ceppi per ettaro

#### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante rosé brut

**Provenienza** Lombardia

**Uve** 80% Pinot Nero; 20% Chardonnay

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 10°

**Quando Berlo** entro 5 anni da oggi

**Abbinamento** Abbinamenti: Ideale a tutto pasto

**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 AISI 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 Affinamento dopo la sboccatura: 4-6 mesi

**Sensazioni** 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 Temperatura di servizio: 6/8°C

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821