

BOKÈ

Franciacorta (Brescia), da vigneti di proprietà siti in Monticelli Brusati e Provaglio d'Iseo.

FRANCIACORTA

BOKÈ - ROSÉ BRUT MILLESIMATO DOCG

D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE

UVE

Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%.

RESA PER ETTARO

80/95 Q.li/Ha.

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.650 piante/ha a cordone speronato e guyot.

CONDUZIONE DEL VIGNETO

Inerbimento controllato totale. Concimazione organica naturale. Lotta biologica ai parassiti.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Suolo collinare e pedo-collinare, prevalentemente franco, argilloso, profondo e fresco. Lavorato in profondità onde favorire l'insediamento delle radici.

VENDEMMIA

Una vendemmia piuttosto anticipata permette di ottenere un prodotto di giusta gradazione e acidità, preservandone al massimo i profumi floreali e fruttati. Vendemmia manuale e in cassetta, con cernita delle uve sulla vite.

MESOVINIFICAZIONE

Ogni singola parcella delle 26 di proprietà, viene vinificata separatamente.

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco per lo Chardonnay e per l'80% del Pinot Nero utilizzato. Il restante 20% viene macerato a 8°C per dieci ore. Fermentazione in contenitori in acciaio inox a temperatura controllata (18°) per venti giorni. Seguono fasi di illimpidimento, stabilizzazione e maturazione fino a primavera.

MATURAZIONE

Messa in bottiglia (tirage) nella primavera successiva all'anno della vendemmia; rifermentazione in bottiglia con lieviti selezionati e successivo affinamento sugli stessi per un minimo di 36 mesi nelle cantine interrate, ad una temperatura costante compresa tra 12° e 15°.

RESIDUO ZUCCHERINO

5,7 - 6,5 gr/lit.

DISPONIBILE NELLE VERSIONI

Bottiglia 0,75 l - Magnum 1,5 l.

PERIODO OTTIMALE DI BEVA

Se perfettamente conservato, il prodotto può essere degustato dopo anni dal dégorgeement essendo capace di crescente complessità e lunga e positiva evoluzione nel tempo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI

Questo Franciacorta affascina per la sua rara eleganza aromatica con percezioni di ciliegia, ribes e agrumi. Al gusto risulta fresco, equilibrato e sapido. Il volume e la pienezza del Pinot Nero si dimostra in perfetta sinergia con l'eleganza dello Chardonnay. Il prolungato retrogusto riflette le sensazioni promesse. Perfetto a tutto pasto, ideale con arrosti e piatti particolarmente gustosi. Ottimo accompagnamento anche da aperitivo grazie all'esigua quantità di zuccheri.

VILLA FRANCIACORTA

Via Villa, 2 - 25040 Monticelli Brusati (BS) - T. +39 030.652329 | F. +39 030.6852305 - info@villafranciacorta.it

www.villafranciacorta.it - f villa.franciacorta @CantinaVilla