



Cabochon rosé Monte Rossa

È un Franciacorta “Riserva” con oltre 60 mesi di affinamento in bottiglia a contatto con i lieviti. Cabochon Rosé è prodotto solo in annate con caratteristiche particolarmente favorevoli: le precedenti sono state 2005, 2001, 1995 e 1992.

Caratteristiche organolettiche: “Elegante con colore rosa limpido. Al naso ampio e ricco di complessità, si colgono sentori di aromi fruttati che variano verso note più mature di sottobosco e una delicata componente di spezie.

In bocca, nonostante la fresca acidità, si rivela potente, lungo e ben strutturato”.

Zona di produzione: Franciacorta Docg, Colline moreniche dei comuni Bornato, Brescia, Cellatica, Erbusco, Monterotondo, Provaglio, Provezze, Cologne, Passirano, Adro.

Cru: Pratone, Barek, Brolo, Palo, Nespoli.

Struttura del terreno: Morenico glaciale.

Vitigni utilizzati: Chardonnay 59% e Pinot nero 41%

Cuvée: 100% vini ottenuti dai cru.

Sistema di allevamento: Cordone speronato a 70 cm da terra,

Sesto d’impianto: Guyot.

Densità d’impianto: 5.000 piante/ha

Età media delle viti: 16 anni.

Resa uva media: max.: 1,6 kg. per pianta.

Selezione delle uve: in vigna con raccolta manuale in cassette.

Vinificazione: Pressatura delle uve soffice con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 35% della resa.

Ciascun cru è vinificato in purezza.

Fermentazione: In fusti di rovere da 250 litri tra settembre e febbraio.

Affinamento in bottiglia: oltre 60 mesi.