



## ROSÈ CUVÈE BRUT

**DENOMINAZIONE:** Cuvée Rosé Spumante Brut

**VITIGNI:** Uve a bacca rossa

**TERRENO:** argilloso sabbioso

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA:** Italia

**SISTEMA ALLEVAMENTO:** Guyot

**VENDEMMIA:** fine Agosto, inizio Settembre, raccolta manuale

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo; conservazione di parte del mosto a bassa temperatura e fermentazione della parte restante a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati. Imbottigliamento re riposo in bottiglia.

**METODO DI SPUMANIZZAZIONE:** Martinotti - Charmat

**NOTE DEGUSTATIVE:** rosato brillante con riflessi violacei. Il perlage è fine e persistente.

Profumo fruttato con note di frutta rossa, fragola, lampone, ribes, ciliegia e floreale, rosa e violetta. Fresco, saporito, morbido, armonico e elegante, con un finale fruttato persistente.

**ABBINAMENTO:** Ideale come aperitivo, antipasti, portate di pesce alla griglia o fritto, formaggi.



## ROSÈ CUVÈE BRUT

**APPELLATION:** Rosé Cuvée Brut Sparkling wine

**GRAPES:** Red grapes

**SOIL:** sandy, clayey

**VINEYARD LOCATION:** Italy

**TRAINING SYSTEM:** Guyot

**HARVEST:** Manual harvest at the end of September

**VINIFICATION:** The grapes are destemmed and gently crushed. The must obtained is transferred into steel vats for the wine-making process where it comes in contact with the grape-skins that gives it a light coloring.

**REFERMENTATION:** the wine is stored in pressurized vats with selected yeast at a controlled temperature for a minimum period of 5-6 months to be transformed into Sparkling wine. This sparkling rosé ends its ageing in bottle before being sold.

**DESCRIPTION:** pink colour with purple hints.

The perlage is fine, elegant and persistent.

Fruity and floral with elegant notes of red berries, strawberry, raspberry, red currants and cherry.

Fresh, sapid, smooth, harmonic and elegant with a pleasantly fruity finish.

**SERVING SUGGESTIONS:** Ideal as aperitif, starters and appetizer, fish, pizza and cheese.



## ROSÈ CUVÈE BRUT

**BEZEICHNUNG:** Spumante Rosé Brut

**BODEN:** Rote Trauben

**HERKUNFT:** Italien

**ERZIEHUNGSSYSTEM:** Guyot

**ERNTETE:** September, Handlesen

**BEREITUNG:** Mostreinigung für die Deckantierung; Gärung bei kontrollierter Temperatur; Schaumnahe: im Autoklav mit ausgewählter Hefen; Gärung bei kontrollierter Temperatur.

**BESCHREIBUNG:** Zarte rosa Farbe. Eine und langanhaltende Perlage, im Geschmack spritzig und elegant. Noten von Waldbeeren, Kirschen, Himbeeren. Florale Noten von Akazien und Glyzinien. Zeigt sich am Gaumen mit viel Frucht, frisch und ausgewogen.

**EMPFOHLENE SPEISEN:** als Aperitif, bei Vorspeisen, Fischgerichte, zarte Käse.

CANTINE FRANZOSSI DI FRANZOSSI BRUNO E FIGLI S.A.S.

Via XXV Aprile, 6 25080 Puegnago del Garda BS Italy

Tel/Fax 0369 0365 65 13 80 Vat no. 0317770983

[www.cantinefranzosi.it](http://www.cantinefranzosi.it) [info@cantinefranzosi.it](mailto:info@cantinefranzosi.it)