



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



37⁵⁰\$



FRATUS – Franciacorta – Brut Rosé – 2015 ITALIE, LOMBARDIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

11140711

PAYS

Italie – Lombardie

FORMAT

750

MILLÉSIME

2015

APPELLATION

Franciacorta DOCG

CÉPAGE

80% Pinot Noir 20% Chardonnay

ALCOOL

12

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Mousseux

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Montorfano (Franciacorta), Lombardie

SUPERFICIE DU DOMAINE

10 hectares de vignes

ALTITUDE

Environ 220 mètres d'altitude en moyenne

TYPE DE SOL

Sols riches en sable et en limon, généralement pauvres en argile et souvent dotés d'une forte perméabilité

CARACTÉRISTIQUE

La Franciacorta est située entre la ville de Brescia au sud du lac Iseo, et au nord-est de l'Italie, entre Milan et Vérone

Les vignes de la maison Fratus sont plantées sur le versant sud du Mont Orfano

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Pressurage doux

Courte fermentation sur peaux pour le Pinot noir

Seconde fermentation en bouteille conformément à la méthode classique Franciacorta.

SPÉCIFICITÉS –

Le vignoble Fratus acheva sa conversion à l'agriculture biologique en 2006

PARTICULARITÉS –

La DOCG Franciacorta ne produit que des vins pétillants

DÉGUSTATION

VISUEL

Une couleur rosé. Les bulles sont très fines, persistantes et abondantes.

GUSTATIF

Saveurs de fruits mûrs en raison de la longue évolution dans la bouteille.

TEMPÉRATURE

8 °C à 10 °C

OLFACTIF

Arôme parfumé avec des notes fruitées.

ACCOMPAGNEMENT

Un excellent accompagnement à l'ensemble d'un repas, y compris les fromages.

TEMPS DE GARDE

Si stocké dans un endroit approprié, il peut durer au-delà de 36 mois.