

SoloUva

FRANCIACORTA
MADE USING ONLY GRAPE SUGAR

Vino

Nome/Tipologia: Franciacorta Brut Rosé

SoloUva

Millesimo: s.a.

Produzione: 4.300 bottiglie

Uvaggio: Pinot nero 100%

Affinamento sui lieviti: almeno 24 mesi

Affinamento in bottiglia dopo la
sboccatura: 3 mesi

Alcool: 12,5% v/v

Zuccheri (non esogeni): 3.5 g/l

Il metodo "solouva" si fonda su un semplice concetto: l'uva è un frutto e come tale va raccolto maturo. Per questo motivo la vendemmia avviene a maturazione fenolica dei grappoli e non anticipatamente. La pressatura avviene in modo soffice, con una resa molto bassa, per preservare al massimo l'acidità del mosto e tutta la ricchezza di un'uva matura. In tutte le fasi di vinificazione (per la seconda fermentazione in bottiglia e per l'eventuale sciroppo di dosaggio)

usiamo solo zucchero autoprodotta sotto forma di mosto (atto a Docg) congelato, per ottenere un prodotto che sia l'espressione naturale del frutto e del territorio, senza dover utilizzare zuccheri esogeni (saccarosio o mcr).



SoloUva.com

