



INGANNI

ROSE' Millesimato 2018 EXTRA BRUT Franciacorta D.O.C.G.



Formati	750 ml	Residuo zuccherino	3.1 g/l
Gradazione	12.0 % vol.	Acidità totale	5.8 g/l
Uve	Pinot nero(100%)	pH	3.15
Lotto	L0119 sb 0622	Sovrapressione	6.5 bar
Affinamento su lieviti	min. 40 mesi	Anidride Solforosa tot.	36 mg/l

Aspetto visivo	tenue color rosa antico, spuma cremosa, persistente e dall'ottimo perlage.
Profumo	evidenti note di piccola frutta fresca, appena percettibili sentori vegetali aromatici come finocchio e liquirizia.
Gusto	pieno, avvolgente e fresco, ottimo equilibrio e sapidità.
Abbinamenti	ideale compagno a salumi, piatti a base di carni come tartare o appena scottate, pesci ricchi e saporiti, tartare di tonno rosso e crostacei.

VITIGNI

Selezione di Pinot Nero proveniente da vigneti pedecollinari con suoli franco argillosi, allevati ad alta densità, con forme di allevamento a Guyot, siti in Gussago, Franciacorta, area delimitata DOCG.

Una particolare attenzione è rivolta alla valorizzazione del paesaggio, nel rispetto di territorio e dell'ambiente.

2018: Annata caratterizzata da primavera piovosa fino ai primi di Luglio, stabilizzandosi successivamente e procedendo con un' estate calda e asciutta, conferendo uve con grande freschezza e mineralità.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve di Pinot Nero sono vendemmiate a mano e riposte in cassette da 18 kg, per preservare i grappoli perfettamente integri durante il trasporto alla cantina. Subito dopo il raccolto le uve vengono raffreddate e successivamente diraspate e caricate in una speciale pressa sottovuoto, dove viene effettuata la macerazione pellicolare per estrarre il colore delle bucce; segue una spremitura soffice progressiva, allo scopo di estrarre la parte migliore del succo: il mosto fiore, dal colore delicato con leggere tonalità rosate.

La presenza del Pinot Nero conferisce a questo Franciacorta un corpo e un vigore particolari.

La fermentazione alcolica si svolge in serbatoi in acciaio inox con costante controllo delle temperature di fermentazione. Nella primavera successiva alla vendemmia si effettua la messa in bottiglia (tirage). Segue un affinamento a contatto dei lieviti per 40 mesi, dopo la sboccatura (dégorgement) le bottiglie riposano in cantina per ulteriori 5 mesi.

La peculiare conformazione della nostra bottiglia permette un ottimale affinamento tra lieviti e vino.

Sboccatura a Giugno 2022



CERTIFICAZIONE BIO

Coltivazioni senza molecole di sintesi ed impiego unicamente di sostanze di origine naturale:

- Sono stati abbandonati i concimi minerali a favore del solo compost biologico ed organico.
- Nessun diserbo sottofila, ma unicamente lavorazioni meccaniche (più onerose, ma rispettose del terreno).
- Esclusa ogni anti-muffa di sintesi col ricorso ai soli rame e zolfo in dosaggi controllati e costantemente diminuiti.