FRECCIANERA
Franciacorta

Freccianera Fratelli Berlucchi
Via Broletto 2, Borgonato di Corte Franca,
Brescia, 25040 - info@freccianera.it
freccianera.it

FRECCIANERA ROSÉ

MILLESIMATO 2022

È un millesimato dalla struttura importante grazie anche alla fermentazione di un minimo di 30 mesi sui lieviti. Rosé perché nasce da una vinificazione complessa: ovviamente lo Chardonnay ma anche una parte del Pinot Nero vengono vinificati in bianco, mentre la restante parte del Pinot Nero, in rosato. È fruttato e sapido, con una nota di lampone e una di sale che si bilanciano in un'esperienza che richiede la ripetizione. Il colore è volutamente sospeso tra la buccia di cipolla e il salmone. Sta diventando sempre di più un vino iconico da bere a tutto pasto.

FRECCIANERA ROSÉ MILLESIMATO 2022 Franciacorta DOCG

Uve	Chardonnay, Pinot Nero, da vigneti di proprietà della Famiglia in Borgonato di Corte Franca, Torbiato di Adro e Provaglio d'Iseo.
Esposizione e altitudine vigneti	Sud / Sud-Est; 250 m.s.l.m., nel cuore dell'anfiteatro morenico.
Superficie	Da una selezione delle migliori parcelle di Chardonnay e dei vigneti Mantighì e Mandola di Pinot Nero
Resa per ettaro	90 q.li
Tipologia e conformazione suolo	Origine morenica, III^{a} era glaciale, suolo calcareo sabbioso. Inerbimento controllato superficiale.
Microclima	Sub-alpino/Mediterraneo; vicinanza del Lago d'Iseo. Giovamento della termoregolazione invernale del lago e delle brezze estive provenienti dall'Alta Valle Camonica.
Vendemmia	Raccolta manuale in cassette.
Vinificazione	Pigiatura soffice dell'uva intera di Chardonnay e pinot nero della massa in bianco, criomacerazione in pressa del pinot nero. Prima fermentazione in serbatoi in acciaio inox; costante controllo della temperatura. Lunga permanenza sulle fecce fini con frequenti rimontaggi. Vinificazione parcellare in singole vasche di acciaio, affinamento in vasca fino all'assemblaggio e tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia.
Affinamento	Minimo 30 mesi sui lieviti.
Note di degustazione	Colore: oro rosa brillante con riflessi ramati. Profumo: connubio perfetto tra vigore del Pinot Nero e eleganza dello Chardonnay; fruttato con fresca nota minerale. Gusto: croccante e sapido; sentore di frutti rossi e agrumi perfettamente bilanciati.
Tenore alcolico	12,50 %Vol.
Dosaggio zuccherino	6,0 g/L
Abbinamento cibo-vino	Intrigante a tutto pasto, ideale anche con piatti particolarmente gustosi. Abbinamento perfetto: pacchero con tartare di scampi e zest di lime; rigatoni all'Amatriciana.

Rosé is a *millesimato* with an important structure thanks also to the fermentation of a minimum of 30 months permanence on the yeasts. *Rosé* is the result of a complex vinification process: all of the Chardonnay grapes plus a part of the Pinot Noir are vinified as white, while the remaining part of the Pinot Noir is vinified as rosé. It is fruity and savoury, with a note of raspberry and one of salt that balance each other in an experience that demands for repetition. The colour is deliberately suspended between onion peel and salmon. An iconic wine to drink throughout the meal.

FRECCIANERA ROSÉ MILLESIMATO 2022 Franciacorta DOCG

Grapes	Chardonnay, Pinot nero, from family-owned vineyards in Borgonato di Corte Franca, Torbiato di Adro and Provaglio di Iseo.
Exposure and altitude of vineyards	South / South-East; 250 m above sea level, in the heart of the morainic amphitheatre.
Surface	From a selection of the best parcels of Chardonnay and the Mantighì and Mandola vineyards of Pinot Noir.
Yield per hectare	90 quintals
Soil type and conformation	Morainic origin, III Ice Age, sandy calcareous soil. Controlled surface grassing.
Microclimate	Sub-Alpine/Mediterranean and proximity to Lake Iseo. The vineyards benefit from the winter thermoregulation of the lake and the summer breezes from the Upper Camonica Valley.
Harvest	Manual harvest in small crates.
Winemaking	Soft pressing of the whole Chardonnay and Pinot Noir grapes of the white mass, cryomaceration in the press of the Pinot Noir. First fermentation in stainless steel tanks; constant temperature control. Long permanence on fine lees with frequent pumping over. Plot vinification in individual steel tanks, refinement in the tank until blending, and draft in the Spring following the harvest.
Aging	Minimum 30 months on yeasts.
Tasting notes	Colour: bright rose gold with copper hues. Nose: perfect combination of the vigour of Pinot Noir and the elegance of Chardonnay; fruity with crisp and mineral notes. Taste: crunchy and tasty; perfectly balanced hints of red fruits and citrus fruits.
Alcohol content	12,50 %Vol.
Sugar dosage	6,0 g/L
Food-wine pairing	intriguing throughout the meal, also ideal with particularly flavourful dishes. Perfect pairing: *pacchero* with scampi tartare and lime zest; *rigatoni* all'Amatriciana.