



ROMEDIWEINE
MADULAIN · SEIT 1850

Franciacorta Rosé DOCG

Plozza

Produzent	Plozza Franciacorta
Herkunft	Lombardia/Franciacorta, Italien
Traubensorten	Pinot Nero
Flaschengrösse	75 cl

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von den Stielen getrennt und die Beeren fallen durch die Schwerkraft in einen Bottich. Die Mazeration «Rosé» dauert 24 Stunden: Diese wenigen Stunden sind die optimale Zeitspanne, um den besonderen und zarten Farbton des Franciacorta «Rosé» zu erhalten. Danach wird der Saft von der Maische getrennt und in kleinen Eichenholzfässern und Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Nach Monaten des Reifens wird mit der Kreation des Cuvée fortgefahren. Der so entstandene Wein wird in Flaschen abgefüllt und gärt bei einer konstanten Temperatur von 12° C für mindestens 30 Monate im Weinkeller. Nach dem Degorgieren wird die Flasche für den Verkauf vorbereitet.

