



FRANCIACORTA

*Pianase*



AL ROCOL

Brut

FRANCIACORTA

# FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G. “PIANASC”

**CHF 18.90**

Ottenuto da 100% uve Chardonnay, attraverso il metodo classico Franciacorta, viene lasciato fermentare in bottiglia per almeno 24 mesi.

Il vino ha freschi aromi fruttati e floreali, profumo intenso e perlage fino e continuo. Ideale da servire fresco come aperitivo e per accompagnare piatti a base di pesce e carni bianche.

Distribuito direttamente dalla Tenuta Ronchetti SA di Pura con il brand “PIANASC” ossia il nome della località della Tenuta

## **Dati organolettici**

**Nome vino:** Franciacorta Brut “Pianasc”

**Tipologia di gusto:** Brut(6 g/l zucchero)

**Denominazione d’origine:** Franciacorta docg

**Zona di produzione:** Ome-Franciacorta

**Vendemmia:** Seconda/terza decade di Agosto

**Dossaggio Sbocatura:** 10 ml di liqueur per bottiglia

**Tiraggio:** Marzo/Aprile

**Permanenza sui lieviti:** Periodo superiore ai 30 mesi

**Terreno:** Vigneti terrazzati a 300msl, terreno arigilloso

**Età media delle vigne:** 13 anni

**Volume della bottiglia:** 0,75 l

**Nr.bottiglie prodotte annualmente:** 20000

**Gradazione alcolica:** 12%

**Uvaggio:** 100% Chardonnay

**Allevamento/Resa ettaro:** Cordone speronato, 60 ql.ettaro

## **Vinificazione**

Metodo classico Le uve, raccolte esclusivamente a mano , vengono pressate delicatamente. I vini base, dopo la prima fermentazione alcolica, maturano per circa 8 mesi in vasche d’acciaio termocondizionate. I tempi di produzione sono molto lunghi: dopo 8 mesi circa dalla vendemmia, inizia la fase del tiraggio che consiste nell’aggiunta di uno sciroppo di zuccheri e lieviti attivi. Le bottiglie, accatastate

orizzontalmente in cantina, dovranno stare per almeno 18 mesi a contatto con i lieviti prima di essere sottoposte al processo di sboccatura.

### **Note degustative**

Ha colore paglierino, spuma ricca, perlage fino e continuo, profumo intenso e persistente

### **Breve storia**

L'azienda agricola Al Rocol ha tradizioni agricole antiche. Tutti i vigneti dell'azienda sono terrazzati e collocati in alta collina nel comune di Ome. La superficie aziendale raggiunge 34 ettari, di cui nove sono vitati, seguendo le regole della più attuale viticoltura e del Consorzio Vini Franciacorta di cui l'azienda fa parte. Vengono utilizzate uve provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà.

