

## Armonia Rose

**21,00€**

Dalle sole uve di Pinot Nero, coltivate sul culmine della collina di Gussago "LA CUDOLA" a 300 metri di altitudine, nasce il nostro Rosè, un metodo classico dedicato alla nonna materna Rosi che ha lasciato nella famiglia Bontempi una forte impronta. Grazie all'esposizione favorevole, le uve vengono vendemmiate nella prima metà del mese di agosto e poi vinificate; il mosto lasciato a contatto con le proprie bucce per circa 1 giorno acquisisce un colore rosa antico ramato. Dopo circa sette mesi dalla vendemmia il vino viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati e lasciato ad affinare per circa 24 mesi. Un vino dalla struttura ed un gusto deciso ed accattivante donato dalle uve pinot nero in purezza; ha un profumo intenso e seducente di piccoli frutti rossi che si abbina perfettamente sia a piatti di carne che pesce, in particolare ai crostacei.

Conservare al riparo dalla luce e servirlo a 6-8 °C.

**UVAGGIO:** Pinot Nero 100%

**PROVENIENZA UVE:** Gussago Provincia di Brescia (margine est della Franciacorta)

**TIPOLOGIA AREA:** Collinare, 250 – 300 s.l.m.

**TIPOLOGIA TERRENO:** Calcareo – Argilloso

**SISTEMA IMPIANTO:** Cordone speronato

**VENDEMMIA:** prima metà di agosto, con meticolosa selezione dei grappoli in vigna prima della spremitura.

**RESA MEDIA PER Ha:** 70 ql/ha; 46 hl/ha

**VINIFICAZIONE:** l'uva viene vendemmata a mano in piccole cassette da massimo 17 Kg ciascuna e immediatamente portata in cantina. Successivamente il mosto ottenuto viene lasciato a contatto con le proprie bucce per circa 8 / 10 ore, per estrarre il colore rosato. Dopo circa otto mesi dalla vendemmia il vino viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati e lasciato ad affinare per circa 24 mesi. In seguito viene eseguito il remouage manuale e quindi la sboccatura con successivo confezionamento.

**TIRAGGIO:** aprile / maggio dell'anno successivo alla vendemmia

**PERMANENZA SUI LIEVITI:** Per 24 mesi prima della sboccatura.

**ATMOSFERE IN BOTTIGLIA:** circa 6 atm

**PRODUZIONE:** 3.500 bottiglie

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12.5 % Vol.

