



TERRE D'AENÒR

GRADI DI STILE



Franciacorta Rosé Extra Brut Millesimato

UNA TERRA TUTTA DA ESPORARE

UVAGGIO

100% Pinot Nero.

COLORE

Rosa molto tenue, con sfumature di cipria.

BOUQUET

Naso particolarmente invitante, fresco e delicato all'inizio, con fragoline di bosco, pesca gialla e fiori macerati, si rafforza strada facendo, virando su gelée allo zenzero, albicocca matura e infuso di rosa. Il tempo evidenzia aromi tostati di cenere e polvere di caffè.

GUSTO

La bocca esprime differenze notevoli, il garbo immaginato al naso si trasforma in forza, beva trascinato da freschezza sugli scudi e eccellente cremosità dell'effervescenza. Bisogna dargli qualche istante per innestare tutte le marce di cui è in possesso, rivelando un finale di caramelle alla frutta e liquori dolci. Un calice più ampio della media potrà aiutarlo a esprimere maggiormente il suo potenziale a 8-9°C di temperatura.

ABBINAMENTI

È vino in grado di esaltare la cucina di pesce in generale, con predilezione per i crostacei e le crudité, con semplici condimenti per esaltarne le caratteristiche pure, un crudo di scampi o gamberi. Tra i piatti più complessi le zuppe di pesci e molluschi, come il polpo alla luciana o una zuppa di moscardini.

POTENZIALE EVOLUTIVO

3-4 anni.

POTENZIALE DI CONSERVAZIONE

7-8 anni.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

1.5 g/L.

SOLFOROSA

< 55 mg/L.

PERMANENZA SUI LIEVITI

Superiore a 30 mesi.



Società Agricola Primavigna e Terre d'Aenòr S.a.s - Via A. Volta 22, Provaglio d'Iseo (BS)

terredaenor.com